



SOL DE CHILE



## 陽光智利 陳釀卡本內紅酒 RESERVA

年份：2019

葡萄品種：Cabernet Sauvignon

產區：智利 Central Valley

釀酒師：Claudio Gonçalves Ray

### 葡萄園及風土性質

葡萄來自我們位於聖地牙哥以南285公里、茂雷河谷 (Maule Valley) 中心的 Villa Alegre 葡萄園。這裡擁有類地中海型氣候，冬季降雨充沛、夏季乾燥，且日夜溫差明顯，讓葡萄能充分成熟，展現柔順的單寧、馥郁的香氣與濃郁的色澤。砂質與火山灰交織的土壤，加上平坦地勢所帶來的充足日照，共同孕育出品質卓越的果實，成就一款風味平衡、層次豐富的佳釀。

### 釀造過程

葡萄於三月下旬精心採收，隨後以精選酵母在26°至28°C 的控溫不鏽鋼槽中進行7至10天的發酵，完整保留果實的香氣與色澤。之後，酒液轉入法國與美國橡木桶中陳釀8個月，增添結構與複雜度。裝瓶前，經過嚴謹的穩定與過濾程序，確保酒體純淨，完美呈現果香與橡木調性的和諧平衡。

### 釀酒師品飲筆記

這款紅酒呈現深邃的紅寶石色澤，展現複雜且優雅的層次。馥郁的黑醋栗與黑櫻桃香氣交織著榛果與巧克力的細緻氣息，酒體飽滿而集中，單寧成熟圓潤且優雅。非常適合搭配紅肉、牛排、烤牛肉以及風味濃郁的熟成起司，完美展現其力量與精緻兼具的特質。能完美展現其獨特魅力。適飲溫度在16° - 18°C。

13.5%  
ALCOHOL

3,55  
PH

3,33 g/L  
TOTAL  
ACIDITY

2,90 g/L  
RESIDUAL  
SUGAR

8 months  
OAK AGED

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障