



SOL DE CHILE



陽光智利 陳釀黑皮諾紅酒 RESERVA

年份：2022

葡萄品種：Pinot Noir

產區：智利 Casablanca Valley

釀酒師：Claudio Gonçalves Ray

葡萄園及風土性質

來自智利 Villa Alegre 的葡萄園，聖地亞哥以南285公里，位於Maule Valley。屬於地中海氣候，冬季降雨，夏季乾燥，晝夜溫差大。土壤是由沙子和火山灰燼組成，平坦的地形得到了極佳的陽光照射。有了這些優越的風土條件，使得葡萄獲得成熟的單寧，以及濃郁的香氣和飽和色澤。

釀造過程

葡萄於三月中旬收成。葡萄壓榨於不鏽鋼桶。葡萄壓榨後使用選定的酵母在不鏽鋼桶中發酵，溫度控制在22°至26°C之間，持續10-15天後轉移到法國及美國的橡木桶熟成8個月。最後裝瓶過濾，以保留其果香味。

釀酒師品飲筆記

草莓果香，伴隨淡淡的煙燻，香料及烘焙層次。酸度均衡，其醇熟的果香與橡木融合，達到完美的尾韻。適合搭配煙燻食品，蔬菜沙拉，烤蘑菇，雞肉和乳酪。適飲溫度在14° - 16°C。

13%

ALCOHOL

3,60

PH

3,20 g/L

TOTAL
ACIDITY

2,35 g/L

RESIDUAL
SUGAR

8 months

OAK AGED

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障