



SOL DE CHILE



## 陽光智利 舒夏白葡萄酒 VARIETAL

年 份：2024

葡萄品種：Sauvignon Blanc - Chardonnay

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

葡萄於二月下旬採收，隨後以精選酵母在 11° 至 13°C 的控溫不鏽鋼槽中進行 10 至 15 天的低溫發酵，最大限度保留果實的清新與芳香。裝瓶前，酒液經過嚴謹的穩定與過濾程序，確保純淨細膩的風味，完美呈現葡萄的天然果香。

### 釀酒師品飲筆記

此酒呈現深邃的金黃色澤，散發熟成白色水果的豐富香氣，如蜜桃、鳳梨，並伴隨優雅的白花氣息。入口清新爽脆，結構平衡而細緻。無論搭配開胃菜、各式海鮮沙拉（熟食或生食）或是義大利麵，皆能完美襯托其風味。適飲溫度在 10° - 12°C。

12,5%  
ALCOHOL

3,40  
PH

3,20 g/L  
TOTAL  
ACIDITY

2,20 g/L  
RESIDUAL  
SUGAR

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障