



SOL DE CHILE



陽光智利 精選卡本內紅酒 VIRIETAL PLUS

年份：2024

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

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。使葡萄能夠充分成熟，呈現出優雅的香氣與濃郁的色澤。土壤由砂質與火山灰構成，平坦的地形確保葡萄園能獲得充足而均勻的日照，孕育出結構良好、風味集中的優質葡萄。

釀造過程

葡萄於四月中旬採收。葡萄汁在不鏽鋼槽中，以26°至28°C的溫度、選用培養酵母進行為期七天的發酵。裝瓶前，酒液經過細緻的穩定與過濾處理，以完整保留新鮮果香與純淨風味。

釀酒師品飲筆記

呈現深濃的紅寶石紫色澤。香氣中帶有黑醋栗與黑櫻桃的風味，優雅而平衡。單寧柔順成熟，口感圓潤細緻。非常適合搭配紅肉料理、香草風味菜餚或熟成起司。適飲溫度在16° - 18°C。

13,0%
ALCOHOL

3,60
PH

3,40 g/L
TOTAL
ACIDITY

2,80 g/L
RESIDUAL
SUGAR

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障