



SOL DE CHILE



## 陽光智利 精選黑皮諾紅酒 VARIETAL PLUS

年份：2023

葡萄品種：Pinot Noir

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。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

葡萄於四月下旬收成。為了提取葡萄酒色澤及香氣，酒精發酵前必須以低溫接觸五天。葡萄壓榨後使用選定的酵母在不銹鋼桶中發酵，溫度控制在26°至28°C之間持續10-15天，最後裝瓶過濾，以保留其果香味。

### 釀酒師品飲筆記

帶有草莓，櫻桃及煙燻香氣。酒體優雅且平衡，單寧柔和且成熟。適合搭配白肉，煙燻鮭魚，烤蘑菇，蔬菜料理。適飲溫度在14° - 16°C。

13,0%  
ALCOHOL

3,60  
PH

3,20 g/L  
TOTAL  
ACIDITY

2,70 g/L  
RESIDUAL  
SUGAR

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障