

智利路易菲利普 100 老藤卡利濃紅葡萄酒 LUIS FELIPE EDWARDS 100 CARIGNAN

路易菲利普酒廠(Luis Felipe Edwards) 是Luis Felipe Edward Snr於1976年收購了位於Colchagua谷地優異的Fundo San Jose葡萄園所創立，其中有60公頃是20世紀初即已栽種的卡本內、馬爾貝克、卡密尼耶、梅洛等品種老藤。路易菲利普酒廠致力於釀造品質優異的葡萄酒，不斷尋找最佳的terroirs及土壤來栽種每個葡萄品種，透過許多自創立即加入的優秀員工持續努力，以及不斷提升的最新釀製機器及技術，經過多年的經營與擴張，是今日智利最大的家族葡萄酒莊。酒廠非常在意環境友善的議題，陸續取得IS 1400、ISO 9000、BRC、IFS等多種認證。

智利路易菲利普100老藤卡利濃紅葡萄酒來自於智利中央山谷(Central Valley)最南端的Maule谷，是全智利最大且擁有最多老葡萄藤的產區。Maule谷以釀製高品質Carignan聞名，尤其是超過50年以上老藤，常能釀成堅挺高雅的耐久型紅酒。路易菲利普100老藤卡利濃以100年老藤釀造而成，其土壤為富含石英質的花崗岩，冬天的雨水完美提供葡萄所需的水分，為旱地耕作型態；一年四季充足的日照伴隨夜晚的海風吹拂，提供葡萄極佳的生長環境。葡萄果實於4月第一個禮拜採摘，採用30%天然酵母在溫控24-25°C下發酵而成，於法國橡木桶陳年12個月，酒精度14.5%。



釀酒廠：智利路易菲利普酒廠

產區：智利 Maule 谷地

葡萄品種：Carignan 100%

顏色：濃郁的紫羅蘭色澤

酒質：滿溢令人愉悅的櫻桃、黑莓、紫羅蘭、覆盆子以及些許的巧克力香氣，與細緻的桶香氣完美結合；入口果香濃郁，酒體飽滿，單寧細緻且尾韻綿長。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：搭配牛肉、巧達起士、松露雞、牛肉墨西哥捲餅、鹿肉、義大利肉丸麵

- ◆ 2013 維也納世界葡萄酒大賽《AWC Vienn》-銀牌 (2011 年)
- ◆ 2013 布魯塞爾世界酒類大賽(智利)-金牌(2011 年)
- ◆ 2013 智利葡萄酒指南《Descorchados》— 90 分 (2011 年份)
- ◆ 2013 IWC— 推薦大賞(2011 年份)



酒後不開車

安全有保障