

智利聖露斯陳年卡蜜尼耶紅葡萄酒 SANTA LUZ RESERVA CARMERE

路易菲利普酒廠 創辦人Luis Felipe Edward Snr於1976年收購了位於Colchagua谷地優異的Fundo San Jose葡萄園所成立，其中有60公頃是20世紀初即已栽種的卡本內、馬爾貝克、卡蜜尼耶、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。聖露斯乃依創辦人小女兒Lucy來命名，各款芳香甜美的美酒，盡顯智利葡萄酒的風華！

智利聖露斯陳年卡蜜尼耶紅葡萄酒來自智利著名的Rapel谷南部的Colchagua谷地，良好溫和的地中海型氣候舉世難覓，完全沒有煙霧的空氣分外清朗，以充沛的陽光日照充足著稱，降雨集中在冬季的五月到八月，年雨量約24英吋，濕度低，無霜害。排水良好的黏土壤土。於5月採摘，發酵10-14天，全新的美國或法國橡木槽陳放4-6個月，搭配部份再度使用的橡木桶，酒精度14%。



釀酒廠：智利聖露斯酒廠

產區：智利 Colchagua 谷

葡萄品種：Carmere 100%

顏色：濃郁的紫紅色

酒質：豐沛的果香，富有李子與黑莓的水果香氣，羽
來自橡木桶的香草芬芳完美的結合，入口豐美
多汁、果香濃郁、尾韻綿長

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：搭配各種紅肉或白肉佐以含香料或帶甜的醬汁



酒後不開車

安全有保障