

智利聖露斯特級陳年卡本內紅葡萄酒 SANTA LUZ GRAND RESERVA CABERNET SAUVIGNON

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。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！

智利聖露斯特級陳年卡本內紅葡萄酒來自四季分明具地中海型氣候的谷地，太平洋海風及安地斯山風的交替吹拂下，造就了葡萄生長的最佳環境，夏季(11月到3月)的生長季節日夜溫差可達攝氏22度，由正午的35度降至黎明前的13度，因此葡萄得以穩定緩慢的成長，風味與香氣十足。土壤乃由雨水及重力自安地斯山高處沖積而成的黏土壤土，坡度在2-5度之間。排水良好的黏土壤土。於4、5月採摘，發酵15天，橡木桶中陳放12個月，30%為美國橡木桶，70%為二度或三度使用的美國及法國橡木桶，酒精度14%。



釀酒廠：智利聖露斯酒廠

產區：智利 Colchagua 谷

葡萄品種：Cabernet Sauvignon 90%，Syrah 10%

顏色：濃郁的寶石紅色

酒質：複雜而典雅的草莓、覆盆子、雪松的香氣，一絲絲香草、皮革、菸草的芬芳，豐腴飽滿，柔軟成熟的單寧，令人愉悅而綿長的餘韻

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：搭配烤雞胸肉、牛排、羊肉、鹿肉、野禽、蕈菇等料理

◆ 2013 AWC Vienna International Wine Challenge - 銀牌獎(2012 年份)