聖露斯聖殿紅葡萄酒
SANTA LUZ GRAN CORTE

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!

智利聖聖殿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，生長季節日夜溫差可達攝氏22度，因此葡萄得以穩定緩慢的成長，成為風味與香氣十足紅葡萄酒。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月人手採摘，浸皮10天並於恆溫25-26度下發酵7天，後於新法國橡木桶中控溫陳放18個月，最後在瓶中陳放6個月後上市，酒精度14.5%。

釀 酒 廠：智利聖露斯酒廠

產　　區：智利 Colchagua 谷

葡萄品種：Cabernet Sauvignon 58%，Syrah 15%，Carmenere 22%，Petit Verdot 5%

顏　　色：濃郁的深紅寶石色澤

酒　　質：複雜而濃郁的莓果乾、藍莓以及紫羅蘭的香氣與橡木桶香氣完美結合。酒體飽滿、口感柔順、尾韻悠長。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：搭配牛肉、巧達起司、松露烤雞胸肉、牛排法士達、鹿肉等料理以及義大利麵。

酒後不開車　Seedman 茂世企業有限公司　安全有保障

- AWC Vienna International Wine Challenge – 銀牌獎(2011 年份)