

## 康帝城市莊園卡蜜尼耶紅葡萄酒

# LAS CONDES CARMENERE

康帝區(Las Condes)於17世紀起，便是智利首都聖地牙哥近郊一個富有藝術人文氣息的村莊，隨著時代變遷、都市發展，充滿殖民風情的康帝區成為聖地牙哥市郊，最具特色集風格的一個景點。

康帝城市莊園卡蜜尼耶紅葡萄酒嚴選自智利著名產區中央河谷的特定葡萄園區。由於四季分明的特色：濕冷多雨的冬季、溫暖乾燥的夏季，炎熱高溫的白晝以及夜晚氣溫急速下降，豐富葡萄的層次與口感。採收季節時充沛的陽光、乾爽無雨的夏日，讓葡萄能完美熟成。葡萄採收後，靜置於28~30度控溫的不鏽鋼筒中5天後進行乳酸發酵，擷取更純粹優雅的色澤、香氣與口感。裝瓶後有2~3年的陳年潛力。



產 區：智利中央河谷

葡萄品種：Carmeneré

顏 色：鮮豔的紅寶石色澤

酒 質：開瓶即可感受成熟水果的香氣，以及一些胡椒的辛香料氣息，甚至有些香草、肉桂的香氣。中等酒體，入口後可感受到成熟細膩的單寧，尾運綿密悠長。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：豬肉或雞肉料理，與義大利麵、起司也是極佳的搭配



酒後不開車

安全有保障