

智利路易菲利普沛拉白蘇維翁白葡萄酒 187ML LUIS FELIPE EDWARDS PUPILLA SAUVIGNON BLANC

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。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。

智利路易菲利普沛拉白蘇維翁白葡萄酒來自智利著名的中央谷地，在四季分明的地中海型氣候中，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，葡萄穩定緩慢的成長，風味與香氣十足。土壤沃度低，自然的減低葡萄樹活力，採集到低產量但風味集中的葡萄果實。於3月初採摘，發酵20天，不過桶，酒精度12%。



釀酒廠：智利路易菲利普酒廠

產區：智利中央谷地

葡萄品種：Sauvignon Blanc 100%

顏色：淡黃色

酒質：新鮮的檸檬皮、鳳梨、柑橘香氣，豐美多汁，
酸度合宜

試飲溫度：10°C ~14°C

佐餐食物：搭配開胃菜、海鮮、沙拉等

◆ 2012 長榮航空指定用酒