

智利卡薩布蘭加蜜之田晚摘白葡萄酒 VINA CASABLANCA LATE HARVEST

卡薩布蘭加酒廠(Vina Casablanca) 是極少數有前瞻的眼光，在卡薩布蘭加河谷置地的酒廠之一，能展現智利最佳風土條件，創立一個獨特且現代的釀酒觀。卡薩布蘭加酒廠具有完整的產品品項與類別，獲得無數的獎項與榮耀，並擁有「智利當代最佳酒廠」的美名。

卡薩布蘭加蜜之田晚摘白葡萄酒的葡萄全都是來自智利著名產區卡薩布蘭加河谷的單一葡萄園，位於山谷西部邊緣，是最親近太平洋的葡萄園。此處有海岸為風和涼爽的夜晚，可舒緩典型的夏日高溫，本區因受特殊的氣候和風土影響，成熟期極長且產量極低。為了釀造這款優質的遲摘葡萄酒，葡萄在成熟後並不立即採收，而在葡萄藤上多成熟4~6星期的時間，持續接受陽光與海風的洗禮，濃縮葡萄內的糖分，而後在低溫控管下發酵陳放，最後獲得這款品質優異的葡萄酒。



釀酒廠：智利卡薩布蘭加酒廠

產區：智利卡薩布蘭加河谷

葡萄品種：Riesling(50%)、Sauvignon Blanc(40%)、
Gewürztraminer(10%)

顏色：淡金色澤

酒質：散發著新鮮檸檬氣息，有著奢華荔枝熟成香氣，
口感濃郁平順，且甜度和酸度的協調性極佳，
並增添了貴腐酒的甜味兒更引人入勝

試飲溫度：8°C~10°C

佐餐食物：適合佐以新鮮水果製成的甜點和乳酪蛋糕，也
可搭配果乾和成熟乳酪，冰震後飲用為佳



酒後不開車

安全有保障