

智利歐哲威星雲紅葡萄酒

OCHAGAVIA ESPUELA RED

智利中央河谷，捕捉最佳成熟期的葡萄，達到更豐富與更強烈的果香

智利歐哲威酒廠(Ochagavia)是智利最古老的酒廠，由極具前瞻的眼光Don Ochagavia先生，於1851年創立，他是將法國葡萄酒品種引進智利的第一人，可稱為是智利葡萄酒之父。

現今歐哲威酒廠的葡萄園區涵蓋如：麥柏谷地(Maipo)、拉貝爾河谷(Rapel Valley)和卡薩布蘭加谷地(Casablanca)等多個著名的葡萄酒產區，享有得天獨厚的風土條件，釀造出品的葡萄酒不但風味豐滿可口，而且散發著濃郁的果香。其中在麥柏谷地(Maipo)主要種植Cabernet Sauvignon、拉貝爾河谷(Rapel Valley)主要種植Merlot，而在卡薩布蘭加谷地(Casablanca)則主要種植Chardonnay。

ESPUELA源自於極具智利的游牧民族特色的『馬刺(Spurs)』，馬靴上的馬刺是每位牛仔的必備品，用於在騎馬時以刺側擊全速衝刺、踏破面臨的阻礙，這些流離的拓荒者熱愛策馬奔馳，以勇氣攀登高地河谷間，找尋最合適栽種的土壤結構，也成為這片豐潤土地的守護者。

Ochagavia酒廠藉此寓意致力於釀出最閃耀的智利佳釀，精選自智利遼闊的中央山谷，此區擁有豐富多樣化的風土，十分適合葡萄果實生長。葡萄於三、四月間手工採收，確保擁有完美的果實熟成度。並在不鏽鋼槽中進行發酵，以保持葡萄自身的果味特質。



釀酒廠：智利歐哲威酒廠

產區：智利中央(Central)河谷

葡萄品種：Cabernet Sauvignon、Merlot、Carmenere

顏色：紅寶石色澤

酒質：豐沛的熟成水果香氣，並帶有些許果醬、焦糖等香甜的氣息，入口圓潤甜美，細緻的單寧與輕盈的酒體，是一款可輕鬆享用的美酒。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：十分適合搭餐的葡萄酒，除了搭配紅肉、義大利麵以及起司等，也非常適合搭配加了香料的串燒烤肉。