

# 智利歐哲威星雲白葡萄酒

## OCHAGAVIA ESPUELA WHITE

**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，位於安的斯山與海岸山脈之間，此區擁有豐富多變的氣候，以及多樣化的土質，十分適合葡萄樹生長。最冷涼的地區能夠在眾多種擁有良好成熟度及酸度的白葡萄，葡萄樹均是垂直栽種，平均每公頃可採收約14噸的葡萄，栽種時摘除部分葡萄樹葉，以確保葡萄達到最佳的成熟度，而葡萄樹也能健康的成長，葡萄通常於三月的前兩個禮拜採收。



釀酒廠：智利歐哲威酒廠

產區：智利中央(Central)河谷

葡萄品種：多種白葡萄品種混釀

顏色：淡黃綠色

酒質：充滿熱帶水果的香氣，並帶著一些花香及輕軟的柑橘調香氣，入口有著酸甜平衡的舒適口感。

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：沙拉，魚類及海鮮，並適合做為開胃酒。