

智利卡薩布蘭加獵風人白蘇維翁白葡萄酒

VINA CASABLANCA CEFIRO RESERVA SAUVIGNON BLANC

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。卡薩布蘭加酒廠在此區的葡萄園靠近安地斯山脈，有著緩緩的河川流過，提供葡萄生長所需的養分與水源。本區的氣候較為溫暖，加上具礫石的土壤，使得葡萄在生長期間獲得充足的陽光與養分，豐富葡萄酒質的特色。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。

卡薩布蘭加谷地(Casablanca Valley) 位於智利首都聖地亞哥西北方，身處太平洋與安第斯山之間，受海風和秘魯寒流的影響，曾因過於寒冷而被認為無法種植葡萄。1982年，智利釀酒之父-Pablo Morande，以前瞻智慧與獨到經驗開拓卡薩布蘭加谷地，最終證明卡薩布蘭加谷地是葡萄酒的天堂，且近乎是智利白葡萄酒的代名詞。

精選智利著名產區Casablanca Valley最優質的葡萄果實，仰賴勝出的風土條件與自然滋潤的陽光，以新鮮多汁為主調，衍生出豐富而細膩的滋味，最終成為獨一無二的智利佳釀。葡萄成熟後在低溫控管的不鏽鋼槽中靜置發酵22天，為了保有新鮮果香，並未在橡木桶中陳年。充沛的果香與優雅的獨特風味。輕鬆易飲，是日常飲用的優先選擇。



釀酒廠：智利卡薩布蘭加酒廠

產區：Casablanca Valley, Chile

葡萄品種：Sauvignon Blanc

酒質：略帶青綠色澤的明亮淡金色，多層次變化的香氣開瓶後撲鼻而來，首先可聞到優雅的茉莉花香，而後柑橘、番石榴、鳳梨等熱帶果香與些許墨西哥辣椒味道緩緩浮現。入口清爽宜人，酸度明亮平衡。

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：適合做為開胃酒或搭配沙拉、海鮮類料理

- 2018 年份 - Descorchados 榮評 91 分
- 2017 年份 - LA CAV 榮評 91 分
- 2017 年份 - Decanter World Wine Awards 榮評 90 分
- 2017 年份 - James Suckling 榮評 90 分
- 2016 年份 - Decanter 三星推薦酒款



酒後不開車

安全有保障