

# 智利路易菲利普卓越 360 卡利濃紅葡萄酒

## LUIS FELIPE EDWARDS 360 CARIGNAN

路易菲利普酒廠(Luis Felipe Edwards) 是Luis Felipe Edwards Snr於1976年收購了位於Colchagua谷地優異的Fundo San Jose葡萄園而創立，致力於釀造品質優異的葡萄酒，是今日智利最大的家族葡萄酒莊之一。2012年起連續3年蟬聯維也納世界葡萄酒大賽《AWC Vienna》“智利年度最佳葡萄酒廠”殊榮，2013《WAWWJ》世界百大葡萄酒廠評鑑—路易菲利普獲得世界第10名殊榮(智利酒廠的第1名)；更在2016侍酒師葡萄酒大獎《Sommelier Wine Awards》榮獲“新世界年度最佳葡萄酒廠”殊榮，根據智利酒進口到台灣的官方數據統計，路易菲利普是高階酒款成長最高的品牌，「智利第一名葡萄酒」的名號當之無愧。

智利路易菲利普卓越360卡利濃紅葡萄酒來自於智利中央山谷(Central Valley)最南端的Maule谷，是全智利最大且擁有最多老葡萄藤的產區。Maule谷以釀製高品質Carignan聞名，尤其是超過50年以上老藤，常能釀成堅挺高雅的耐久型紅酒。LFE酒莊尋遍智利產區，並考慮氣候以及土壤的特性，突破自然環境限制，找到最適合種植的葡萄園，其土壤為富含石英質的花崗岩，冬天的雨水完美提供葡萄所需的水分，為旱地耕作型態，卓越360卡利濃以老藤釀造而成(甚至有100年老藤)，成功釀出精彩的卡利濃紅酒，如同900登峰一樣，可謂智利葡萄酒的創舉！



釀酒廠：智利路易菲利普酒廠

產區：智利 Maule 谷地

葡萄品種：100% Carignan

顏色：濃郁的紫羅蘭色澤

酒質：滿溢多層次果香，帶有新鮮濃郁的野生黑莓及覆盆莓，與陳年 8-12 個月法國橡木桶帶來的巧克力溫暖氣息完美融合；中度酒體，口感圓潤，單寧細緻且同時帶有漂亮的酸度，呈現卡利濃葡萄的特有風格，尾韻綿長；可即飲也擁有不錯的陳年潛力，年產量僅 600 箱。

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：搭配羊排、醬烤豬肉、野味、味道濃郁的起司等。

- 2019 AWC Vienna International Wine Challenge - 金牌獎(2015 年)
- 2018 Descorchados - 93 分(2014 年)
- 2018 James Suckling- 90 分(2014 年)
- 2016 AWC Vienna International Wine Challenge - 金牌獎(2013 年)