

ANTARES®

CHILE

智利 安大列斯 卡貝納蘇維翁紅葡萄酒

葡萄品種：100% Cabernet Sauvignon 卡貝納蘇維翁
產區：智利 採收地點：中央縱谷 Central Valley
酒精度：13% 容量：750ml
釀酒師：Mr. Sven Bruchfeld(首席釀酒師)

葡萄園

安大列斯卡貝納蘇維翁葡萄酒的葡萄品種是採集於座落在智利中心流域旁的葡萄園。而中央流域四季分明的氣候條件更是種植葡萄的絕佳特性—冬季寒冷多雨，夏季炎熱且早晚溫差極大。因充足的日照讓葡萄完全成熟，乾爽炎熱的夏季方便葡萄的採收。如此合適的氣候特徵讓安大列斯系列的產品保有濃厚的水果風味。

釀造與熟成

釀造的重點在於溫度的控制是否得宜。在控制一定的溫度下，於鋼筒中浸泡釀造，為時7天，取得酒液的顏色，香氣以及韻味。

酒款特色

深沉的暗紅色澤，充滿了黑醋栗果香，氣味誘人並帶著些許橡木桶的焦味，口感中帶有些許的肉桂與可可的絕妙滋味。酒體紮實且不失雅緻，酒質結構良好，口感飽滿柔順。

美食推薦 & 適飲溫度

適合搭配紅肉、起士、義大利麵及亞洲菜餚。
16-18°C

