

智利路易菲利普家傳陳年卡本內紅葡萄酒

LUIS FELIPE EDWARDS GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

路易菲利普酒廠(Luis Felipe Edwards) 是Luis Felipe Edward Snr於1976年收購了位於Colchagua谷地優異的Fundo San Jose葡萄園所創立，其中有60公頃是20世紀初即已栽種的卡本內、馬爾貝克、卡密尼耶、梅洛等品種老藤。路易菲利普酒廠致力於釀造品質優異的葡萄酒，不斷尋找最佳的terroirs及土壤來栽種每個葡萄品種，透過許多自創立即加入的優秀員工持續努力，以及不斷提升的最新釀製機器及技術，經過多年的經營與擴張，是今日智利最大的家族葡萄酒莊。酒廠非常在意環境友善的議題，陸續取得IS 1400、ISO 9000、BRC、IFS等多種認證。

智利路易菲利普家傳陳年卡本內紅葡萄酒來自智利著名的Rapel谷南部的Colchagua谷地，在四季分明的地中海型氣候中，太平洋海風及安地斯山風的交替吹拂下，造就了葡萄生長的最佳環境，夏季(11月到3月)的生長季節日夜溫差可達攝氏22度，由正午的35度降至黎明前的13度，葡萄穩定緩慢的成長，風味與香氣十足。4月及5月採收，精選的葡萄釀製，發酵15天，法國及美國橡木桶中陳放12個月，30%為全新法國橡木桶，70%為二度及三度使用之法國及美國橡木桶，酒精度14.5%。



釀酒廠：智利路易菲利普酒廠

產區：智利 Colchagua 谷地

葡萄品種：85% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 5% Syrah

酒精濃度：14.5%

酒質：複雜而典雅，草莓、覆盆子、雪松的香氣，帶有一絲香草、皮革、菸草的芬芳，酒體飽滿，單寧柔細，令人愉悅而綿長的尾韻

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：搭配烤雞胸肉、牛排、羊排、鹿肉、野禽、及菌菇類的料理

- 2020 侍酒師葡萄酒大獎(Sommelier Wine Awards) - 評審推薦獎(2018年)
- 2019 AWC Vienna International Wine Challenge - 銀牌獎(2018年)
- 2019 布魯塞爾世界酒類競賽大會(Concours Mondial de Bruxelles Chile) - 金牌獎(2017年)
- 2018 德國年度酒類競賽(Mundus Vini) - 金牌獎(2017年)
- 2018 Descorchados - 90分(2016年)
- 2018 PATRICIO TAPIA DESCORCHADOS - 90分(2016年)
- 2017 德國柏林葡萄酒大賽(Berliner Wein Trophy) - 金牌獎(2016年)



酒後不開車

安全有保障