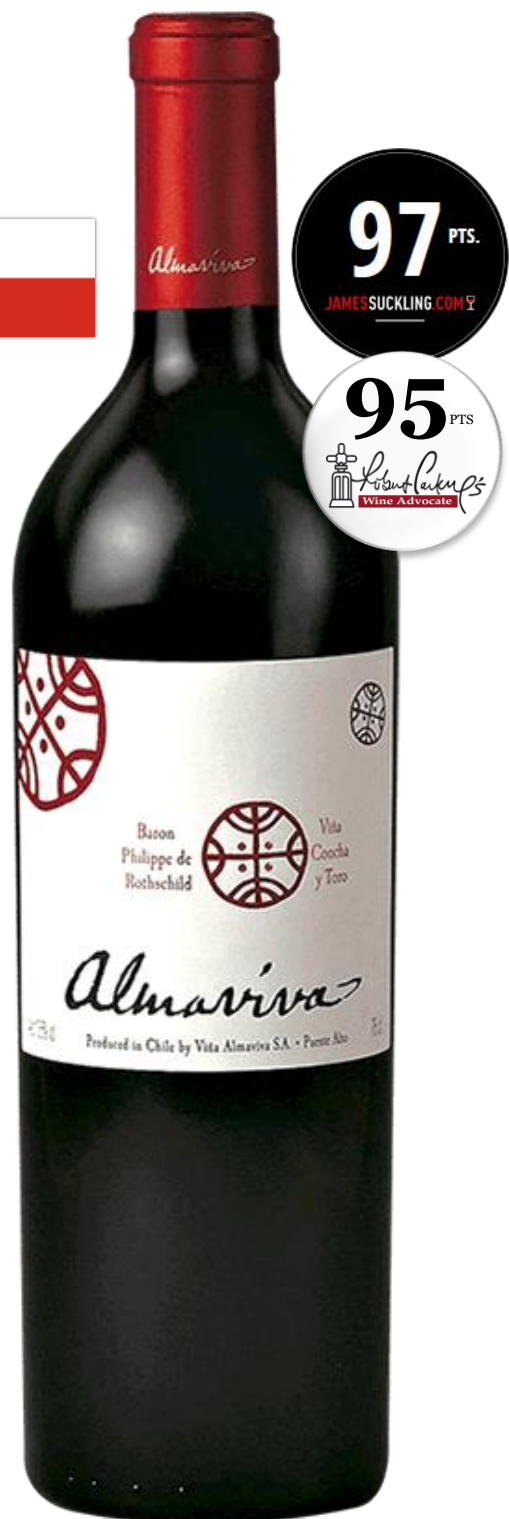


智利酒王



ALMAVIVA

智利王 阿瑪維亞紅酒

· *James Suckling* 97分
· *Robert Parker* 95分

Almariva 是法國波爾多混釀風格酒款，將 *Cabernet Sauvignon* 與 *Carmenere* 和 *Cabernet Franc* 結合釀製，是智利最負盛名的葡萄酒之一。其第一個年份為 1996 年。該酒莊在 2017 年創造了有史以來最好的年份，獲得了 *James Suckling* 100 分讚譽，以及 *Wine Advocate* 的 *Luis Gutierrez* 的歷史第二高分 94 分，智利酒王當之無愧。

葡萄園位於聖地亞哥南部邊緣的普恩特阿爾托。它覆蓋了 85 公頃 (210 英畝) 的石質土壤，並通過先進的地下滴灌系統進行了水合。在釀酒廠中，以不銹鋼發酵葡萄，並在新的法國橡木桶中陳釀約 18 個月。

Almariva 的每個年份都被派往波爾多的酒商，並在世界各地分銷。按照波爾多頂級酒莊的傳統，*Almariva* 更釀造第二種葡萄酒，稱為 *EPU*。

產 區：智利馬波河谷

(Maipo Valley, Chile)

葡萄品種：68% *Cabernet Sauvignon*

23% *Carmenere*

5% *Cabernet Franc*

3% *Petit Verdot*

1% *Merlot*

陳釀過程：75% 新橡木桶中陳釀 18 個月

酒精濃度：15%

酒 評：帶有碘、黑醋栗、玫瑰和薰衣草香氣。酒體豐滿，口感緊緻，單寧細膩，口感呈線性流動。垂直而集中，為葡萄酒增添了深度和嚴肅的品質。

- *By James Suckling* -

建議搭配：適合與牛排、迷迭香羊排等品酌搭配。

禁 止 酒 駕



酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障