



ALGORTA

Winemaker Series

野性卡門內爾

釀酒師系列 *Wild Carménère* 展現出一款狂野、不羈且勇猛的卡門內爾，採用分批採收，忠實呈現風土的自然表現。

如果是卡門內爾，那就是 ALGORTA。

氣候

地中海型氣候，夏季炎熱乾燥。本款 Wild Carménère 充分展現風土與老藤葡萄的精華，成就一款個性鮮明、風格突出的野性佳釀。

熟成

於法國橡木桶中熟成 12 個月，使酒體更圓潤並提升結構與複雜度；最終再於混凝土槽中靜置 6 個月，賦予礦物感、柔化單寧並強化整體結構。

餐酒搭配

建議搭配紅肉料理、香料風味菜餚、義大利麵及熟成起司

品酒筆記

色澤：深邃的寶石紅色。
香氣：成熟果香融合得宜，清新而和諧，帶有甜椒與香料氣息。
口感：中等酒體，優雅絲滑，尾韻悠長柔順。

陳年建議

請存放於陰涼乾燥處。現已適飲，亦可陳年保存長達 15 年。

侍酒建議

飲用溫度不超過 16° C，建議醒酒 20 分鐘。



年份
2023



酒精度
13.8%



葡萄品種
佳美娜



原產地命名
拉佩爾谷
(VALLE DE RAPEL)

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

智利葡萄酒

