



ALGORTA

酿酒师系列

野性佳美娜

酿酒师系列 *Wild Carménère* 展现出一款狂野、不羁而勇猛的佳美娜，采用分批采收，忠实呈现风土的自然表达。

如果是佳美娜，那就是 ALGORTA。

气候

地中海型气候，夏季炎热干燥。本款 *Wild Carménère* 充分展现风土与老藤葡萄的精华，造就一款个性鲜明、风格突出的野性佳酿。

陈酿

在法国橡木桶中陈酿 12 个月，使酒体更加圆润并提升结构与复杂度；随后在混凝土罐中静置 6 个月，赋予矿物感，柔化单宁并增强整体结构。

餐酒搭配

推荐搭配红肉料理、香料风味菜肴、意大利面以及熟成奶酪。

品鉴笔记

颜色：深邃的宝石红色。
香气：成熟果香融合良好，清新而协调，带有青椒与香料气息。
口感：中等酒体，优雅丝滑，余味悠长柔顺。

陈年建议

请存放于阴凉干燥处。现已适饮，也可陈年保存长达 15 年。

侍酒建议

饮用温度不超过 16° C，建议醒酒 20 分钟。



年份
2023



酒精度
13.8%



品种
佳美娜



原产地命名
拉佩尔谷
(VALLE DE RAPEL)

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

智利葡萄酒