

OBLIQUA



2017

冰川金橡树

产地：阿帕尔塔Apalta，科尔查瓜山谷Colchagua Valley，
拉罗布利亚葡萄园La Roblería Vineyard，智利Chile

葡萄品种：94%卡麦妮Carmenere
4%赤霞珠Cabernet Sauvignon
2%小维铎Petit Verdot

陈酿：法国橡木桶中陈酿22个月，其中70%在300升的法国橡木桶中陈酿，
30%在法国橡木桶中陈酿，之后至少要在瓶中存放一年。

酒评：深红色带紫罗兰光泽；有新鲜红色水果香如覆盆子，混合着淡淡的白胡椒和草本味，以及柔和的香料味；口感优雅，结构结实，单宁甜美，酸度清新，酒体平衡，回味悠长。这款酒反映了阿帕尔塔更高海拔的葡萄园，是智利卡麦妮葡萄酒的典型代表，由于其原产地是高海拔的山区葡萄园，使得它成为一款口感紧致的酒。这绝对是一款值得窖藏的优质卡麦妮红葡萄酒。

酒精度：13.8%

