

ANDES
PLATEAU



海拔是我們的葡萄酒最重要的標識。

Altitude determines, more than anything else, the identity of our wines.

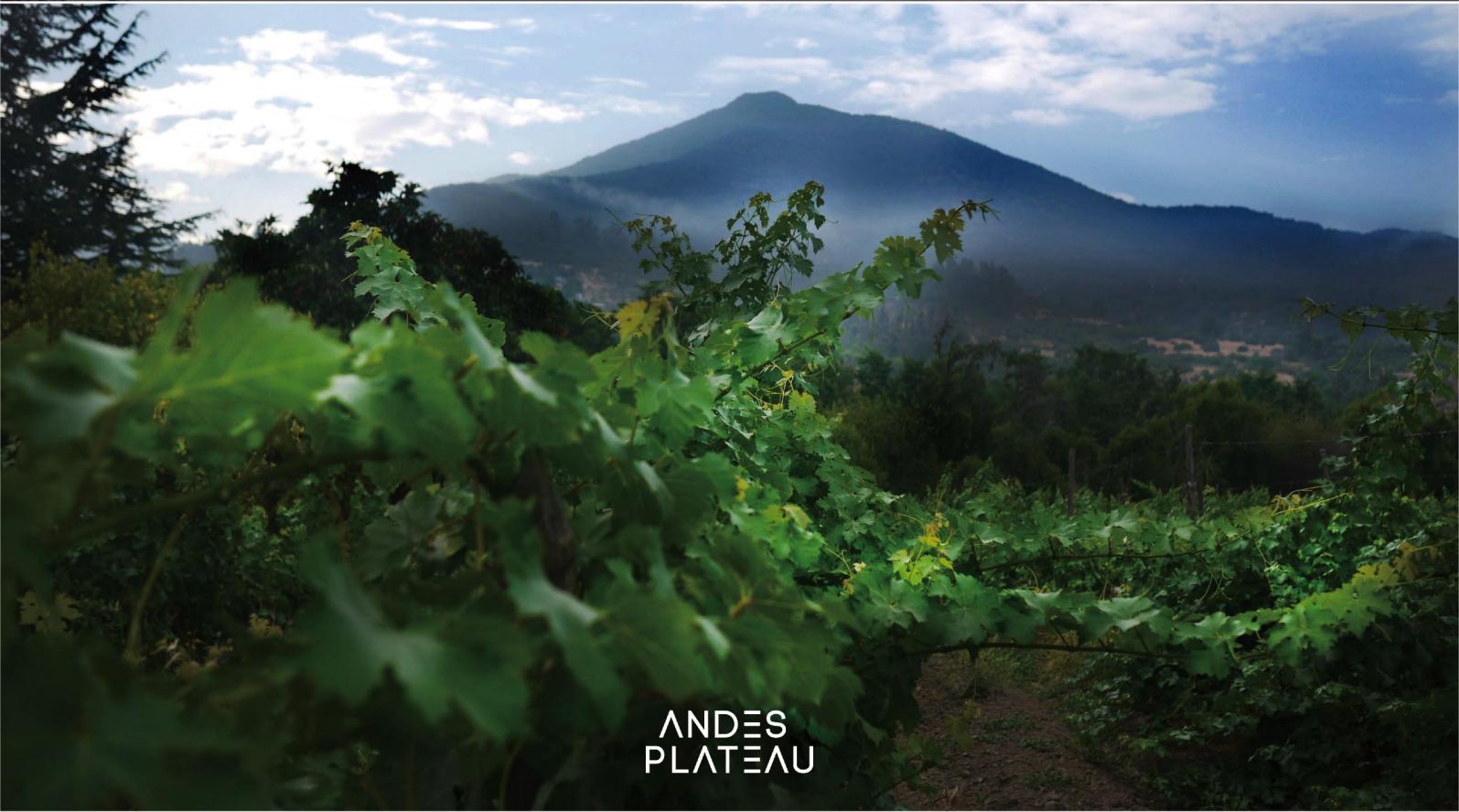
“安地斯高原酒莊，
極高海拔種植的先驅。”

*“Andes Plateau practices extreme
viticulture in the Andes Mountains.”*

ANDES
PLATEAU

葡萄園位於安地斯山脈700米以上的高海拔地區。

"Vineyards planted in the Andes Mountain above 700 meters altitude."



ANDES
PLATEAU

天賜風土

Amazing terroirs



天賜風土

Amazing terroirs



為何選擇安地斯山脈

Why the Andes?

高海拔帶來涼爽氣候及緩慢成熟過程

*High altitude means cool temperatures
and slower grape's ripening.*

當海拔超過800米時，沒有春季霜凍

There is no spring frost above 800 mts.

ANDES
PLATEAU

為何選擇安地斯山脈

Why the Andes?

涼爽的夜晚及山谷間清新的風
讓我們的植株更健康

*Beneficial effects of cool nights
and fresh winds coming down
from the mountains keeping our plants healthier.*

ANDES
PLATEAU

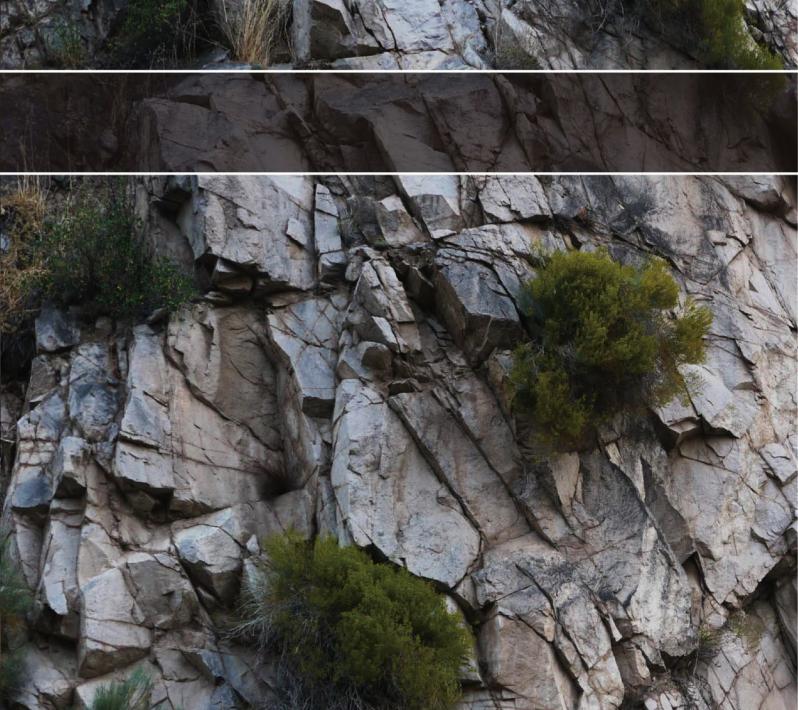
土壤的二重唱

Mixture of two types of soils



沖積土，由河流沖刷而成，
夾帶著礫石、沙質與有機物。

*Alluvial soils that have been
transported by the river, containing
gravel, sand and silt.*



腐質土，通常由
風化花崗岩與海洋沉澱物構成。

*Colluvial soils are typically composed by
a range of rock and sediments ranging from
silt to rock fragments.*

釀酒哲學

Winemaking Philosophy

- 不使用栽培酵母 *No cultivated yeast*
- 不加酸 *No acidification*
- 不人工干預 *No manipulated wine*

除裝瓶時的微量二氧化硫
無任何化學添加

We don't add any chemical product except a small dose of sulfurous before bottling.

釀酒哲學

Winemaking Philosophy

品麗珠、佳麗釀、西拉

在敞開的大桶中
緩慢天然發酵并模擬人工踏皮

*Slow natural fermentation in open vats
with "foot pigeage" for Cabernet Franc,
Carignan, Malbec and Syrah.*

赤霞珠在不鏽鋼設備中發酵
Stainless steel tanks for the Cabernet Sauvignon.

ANDES
PLATEAU

釀酒哲學

Winemaking Philosophy

厚酒泥在發酵過程中
維持穩定的溫度，

*Thick mud walls help to maintain
stable temperatures during fermentation.*

3000升使用了意式橡木酒罐。

3,000 lts in French oak foudre.

ANDES
PLATEAU

關於我們

Who we are



Felipe Uribe
莊主/釀酒師 Owner/Winemaker

馬德里理工大學葡萄種植與釀造
農業工程師 碩士學位

*Agricultural Engineer and Masters in Viticulture
and Enology from the Polytechnic
University of Madrid.*

曾任職：

Santa Helena釀酒師

La Crema Winery(索諾瑪谷)釀酒師

Vina de Martino釀酒師

Vina Miravalle首席釀酒師

Vina William Fevre首席釀酒師

(贏得智利最具創造力葡萄酒大獎)

Clos de Luz 釀酒顧問

Vina Mawida 釀酒顧問

700

葡萄酒倡导家
(罗伯特帕克)
Wine Advocate
92分



93
points

Decanter

醇鉴
Decanter
93分

Wikén
EL MERCURIO

智利信使报
El Mercurio Wiken
智利最佳革新葡萄酒
Innovation Award Chilean Wine



cota500

赤霞珠
Cabernet Sauvignon



葡萄酒倡导家
(罗伯特帕克)
Wine Advocate
90分

Wine & Spirits

葡萄酒与烈酒杂志
Wine & Spirit
百大超值葡萄酒
Top100 Best Buy

Des cor cha dOS



700 / 2016

智利葡萄酒年鑾

96分

皮爾克產區最佳
智利最佳混釀

*Descorchados Magazine
96 Points*

*Chosen the best of Pirque
Ranking best red blends of Chile*



cota500 / 2017

赤霞珠

Cabernet Sauvignon

智利葡萄酒年鑾

94分

科查波阿爾產區最佳

Descorchados Magazine

94 Points

Ranking Best Cachapoal Andes

Des cor cha dOS

cota500 / 2018

霞多麗
Chardonnay

智利葡萄酒年鑾
94分

智利最佳霞多麗
創新大獎

Descorchados Magazine

94 Points

Ranking Best

Chardonnay of Chile

Chosen Wine Revelation



cota500 / 2017

西拉
Syrah

智利葡萄酒年鑾
93分

科查波阿爾產區最佳
Descorchados Magazine

93 Points

Ranking Best Cachapoal Andes



安地斯高原700混釀 700 Red Blend



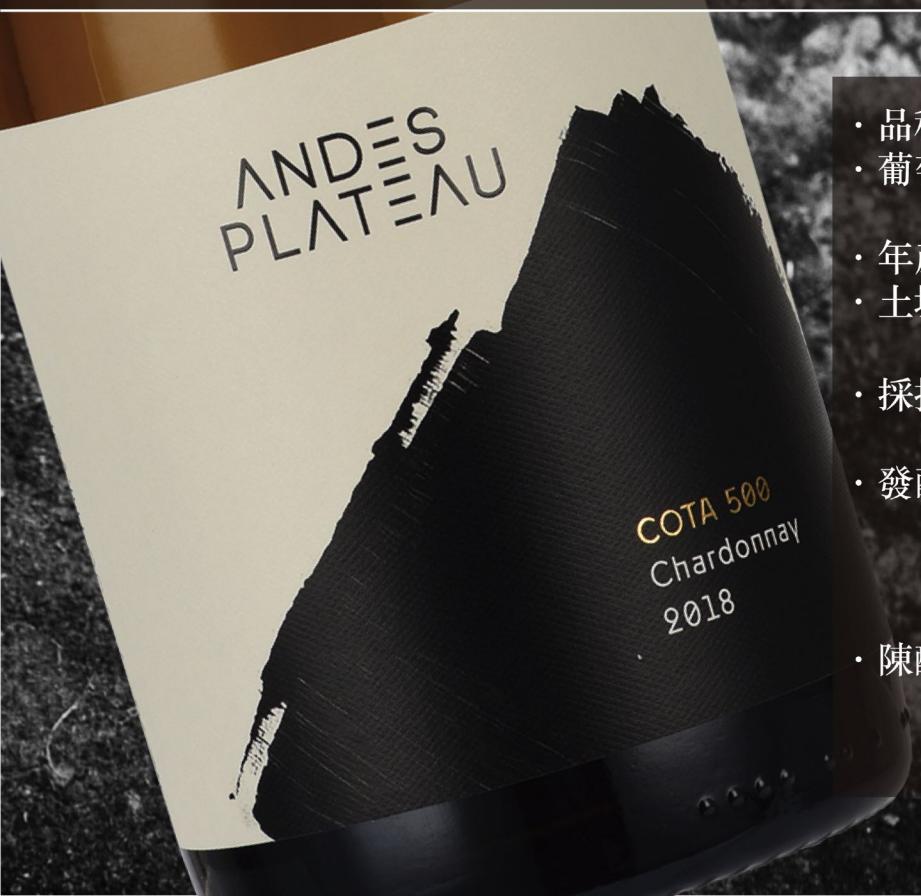
- 品種：84%赤霞珠 12%西拉
2%品麗珠 2%佳麗釀
- 葡萄園：安地斯山脈埃爾基山谷海拔一千八百米以上及卡查波阿爾山谷海拔六百五十米以上
- 年產量：九千瓶
- 土壤：崩積層的礫石及河流衝刷而成的沖積石。
- 採摘：三月份開始人工採摘。早採使得葡萄充滿活力與酸度。
- 發酵：使用純天然酵母。破碎後進行模擬人工踏皮。赤霞珠置於密閉的不鏽鋼容器中發酵。西拉、佳麗釀、品麗珠於開放容器中進行發酵。發酵過程盡量減少淋皮等人工干擾。每天品嘗直到獲得滿意的作品。
- 陳釀：桶陳於使用三至四遍的法國橡木桶中長達15-18個月。裝瓶後在酒窖中放置六個月後推出市場。

安地斯高原500赤霞珠 Cota500 Cabernet Sauvignon



- 品種：95%赤霞珠 3%西拉 2%佳麗釀
- 葡萄園：安地斯山脈卡查波阿爾山谷海拔六百五十米以上
- 年產量：兩萬瓶
- 土壤：黏土、崩積層的礫石及河流衝刷而成的沖積石。
- 採摘：三月份開始人工採摘。早採使得葡萄充滿活力與酸度。
- 發酵：使用純天然酵母。破碎後進行模擬人工踏皮。赤霞珠置於密閉的不鏽鋼容器中發酵。西拉、佳麗釀於開放容器中進行發酵。發酵過程盡量減少淋皮等人工干預。每天品嘗直到獲得滿意的作品。
- 陳釀：桶陳於使用三至四遍的法國橡木桶中長達10-11個月。裝瓶後在酒窖中放置三個月後推出市場。

安地斯高原500霞多丽 Cota500 Chardonnay

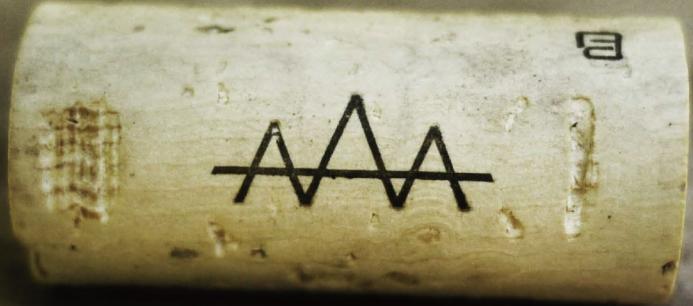


- 品種：100%霞多丽
- 葡萄園：安地斯山脈馬烏萊山谷海拔五百米以上
- 年產量：三千瓶
- 土壤：黏土、崩積層的礫石及河流衝刷而成的沖積石。
- 採摘：三月份開始人工採摘。早採使得葡萄充滿活力與酸度。
- 發酵：使用純天然酵母。壓榨後置於橡木桶中進行四至六個月的帶酒泥發酵。發酵過程盡量減少人工干預。每天品嘗到直到獲得滿意的作品。
- 陳釀：六至七個月于五至六遍使用過的法國橡木桶中發酵。裝瓶后在酒窖中放置一個月后推出市場。

安地斯高原500西拉 Cota500 Syrah



- 品種：100%西拉
- 葡萄園：安地斯山脈卡查波阿爾山谷海拔九百米以上
- 年產量：六千瓶
- 土壤：崩積層的礫石及河流衝刷而成的沖積石。
- 採摘：三月份開始人工採摘。早採使得葡萄充滿活力與酸度。
- 發酵：使用純天然酵母。破碎后進行模擬人工踏皮。置於密閉的不鏽鋼容器中發酵。發酵過程盡量減少淋皮等人工干預。每天品嘗到直到獲得滿意的作品
- 陳釀：十至十二個月于三至五遍使用過的法國橡木桶。裝瓶后在酒窖中放置三個月后推出市場。



Viña Andes Plateau Ltda
Condominio El Maiten Casa 16,Camino Angostura,San Fernando
www.andesplateau.cl