



仕様

地域：チリ / マイポ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニオン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 温暖な気候から造られたヴィンテージ、複雑で多層なアロマを示す。魅惑的なノーズは、シーダー、シガーボックス、チェリーやラズベリーなどの熟した赤果実を表す。凝縮してバランスの取れた味わいは、美しいストラクチャーのタンニンを持ち、口中を満たすテクスチャーと長い余韻の後味が続く。複雑で滑らか、秀逸な一本。

合う料理 ル・プレサレ（塩沼の子羊肉）、フィレ・ミニオンなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニオン

認証 サステナブル認証

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 DOプエンテ・アルト

気候 アンデス山脈の影響を受ける地中海性気候

地質 粘土質ローム層が上に重なる砂利質土壌

収穫 3月から4月にかけて

醸造 サステナブル農法に取り組み、健全でバランスの取れた葡萄を育む。緻密な栽培と極めて厳格な選果を行い、最新技術を導入したワイナリーで醸造。テロワールを的確に表し、各ヴィンテージの最適なバランス、フレッシュさ、ピュアさを表現している。

熟成 100%フレンチオークの新樽で22ヵ月熟成

酸度 5.45g/L

PH 3.48

残糖度 2.85g/L