



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・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ノーズはローズマリーやローリエのようなハーブを示す。バランスの取れた味わいは、凝縮した果実味と上質できめ細かいタンニンを持ち、長い余韻の後味が続く。美しく表情豊か、長くゆっくりとした熟成がもたらすフィネスと、見事な深みが感じられる。高い熟成ポテンシャルを存分に発揮する一本。

合う料理 ル・プレサレ（塩沼の子羊肉）、フィレ・ミニョンなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 サステナブル認証

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 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 95% フレンチオークの新樽で22ヶ月熟成

酸度 5.58g/L

PH 5.51

残糖度 3.51g/L