



仕様

地域：チリ / コルチャグア・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 メルロー カルメネール

テイスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：17°C

容量：750ml

説明

ワイナリーについて 今日、クロ・アパルタは世界で最も優れたワインの一本として、ワイン評論家やジャーナリストから脚光を浴びています。現在までアメリカの雑誌ワイン・スペクテーターの有名な年間TOP100で南アメリカワインで唯一“ワイン・オブ・ザ・イヤー”に選ばれたワインです。受賞は2005ヴィンテージでした。南半球にいたっても、唯一ペンフォールズのグラントだけしか受賞しておりません。クロ・アパルタはワイン・スペクテーターのTOP100で5回選出され、そのうち3回が2000年から2010年の10年間にTOP3に選出された世界で唯一のワインです。

テイスティングノート 濃く深みのある、インクのような紫がかった赤色。プラム、赤いチェリー、ドライイチジク、ブルーベリーのような、熟した表現豊かな赤色と黒色の果実の香りで始まり、バニラ、クローブ、ブラックペッパーなどのスパイスが香る、複雑なノーズ。濃縮した組成を持つワイン。丸みのあるアタックから、ミッドパレットはヴェルヴェットのように滑らかなタンニンで口の中が満たされる。熟した芳醇な後味が長く続く。

合う料理 ジビエ、ラム肉、リブロース、ヒレ肉、濃厚なカカオチョコレートのデザート
サーヴ 抜栓後、数時間そのままにして空気に触れさせるか、または丁寧にデキャンタージュし1時間以上置く。

葡萄品種 71% カルメネール、 20% カベルネ・ソーヴィニヨン、 9% メルロー

認証 CERES - オーガニック, DEMETER - バイオダイナミック

畠 / 醸造方法

2011年ヴィンテージ

2010年の冬は7月が寒く発芽が約10日遅れ、その遅れが春も続いた。夏は日差しが少なく例年より涼しい気候で、冬と春の乾燥した状態の後に、12月と1月には珍しいが都合の良い降雨があった。夏は曇天で日照量が少なかったので、果実の成熟は少々ペースが遅くなった。ときに起きた過剰な日差しも無かった。

逆に2月は、通常通り晴天が続き暑かった。秋には雲が多かったので、雨のリスクを考慮して早期に収穫することが非常に重要だった。

受賞歴

ジェームス・サックリング 96ポイント！

ワイン・エンスージアスト 95ポイント！

ロパート・パークー 93ポイント！

ワイン・スペクテーター 92ポイント！

ラ・カーヴ 92ポイント！

ギア・ペニン 92ポイント！