

# ヴィック (2014)

9285693

ヴィーニャ・ヴィック・ワイナリー

チリ



## 仕様

地域：チリ / カチャポアル

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 カベルネ・フラン シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

## 説明

ヴィックはボルドーの偉大なワインと類似した特徴をもつが、よりフレッシュで果実味があり、ダイナミックで、適度なはっきりとした見事なタンニンを示す。

**テイスティングノート** スミレ色がかった、深みのある濃い赤色。グラスから漂う熟した新鮮な赤果実のアロマは、スパイスにより高められ、複雑で五感が目覚めるような芳香を示す。カベルネ・ソーヴィニヨン典型の、しっかりした骨格とエレガントなアタック、ミッドパレットは滑らかで直線的なタンニンを持つ。とても複雑で魅力的。フレンチ・オーク樽の熟成により、微かにナッツとモカを含む後味は、ユニークで生き生きとしている。

**合う料理** 和牛ステーキ、ハーブを使ったラム・リブのロースト

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン 67%、カベルネ・フラン 17%、カルメネール 14%、メルロー 2%

## 畑 / 醸造方法

**畑** ミヤウエ/カチャポアル

**気候** 地中海性気候、アンデス山脈と太平洋の影響を受ける

**土壌** 沖積土、砂、粘土、礫石など含む土壌

**収穫** 4月末

**醸造** 小さいステンレス・スティールタンクで発酵、マセラシオンは約20日間

**熟成** フレンチ・オークの新樽で25ヶ月

**酸度** 5.28 g/L

**PH** 3.69

**残糖** 3.41 g/L

## 受賞歴

テイスティング・パネル 98 ポイント！

ジェームス・サックリング 96 ポイント！

ティム・アトキン 95 ポイント！