



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：17°C

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的の、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

畠 ミヤウェ/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！