



仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

原産地呼称：チリ / Single Vineyard

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー ヴィオニエ

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート：濃い赤紫色。深いブラックベリー、ラズベリー、イチゴが香る中、スパイス、バニラ、コーヒーも感じられる。タバコ、キャラメル、なめし革を含み、滑らかなで纖細、しっかりしたタンニンが続く。

合う料理：バーベキュー肉、熟成チーズ

葡萄品種：97% シラー、3% ヴィオニエ

畑 / 醸造方法

テロワール サン・ラファエル

気候 地中海性気候

地質 火山質土壤

収穫 手摘み

醸造 手摘み収穫、マセラシオンを44.6°F (7°C) で7日間；バッチャごとに異なる温度とタンニン抽出量、ステンレス・スティールタンクで酵母とアルコール発酵。マロラクティック発酵はステンレス・スティールタンクで。熟成は新樽とフレンチ・オーク樽を使い10-12ヶ月かける。

pH 3.45

残糖度 2.34

受賞歴