



## 仕様

地域：チリ / アコンカグア・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 カルメネール カベルネ・フラン プティ・ヴェルド マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート：** ブラックベリーやシーダー、白檀、紅茶が香る抗し難いアロマ。ブラック・オリーブも感じます。底辺にはローズマリーとセージが香ります。フルボディで、豊かでパワフルなセニヤであり、印象的で力強いタンニンがありますが、調和とバランスの良さも持っています。果実味が主体で、少し噛み応えがあります。温暖な年の特徴を持った、新鮮でエネルギーに満ちたワインです。

by テクニカル・ディレクター、フランシスコ・ベッティグ

**合う料理：**ビーフ、ラム、狩猟鳥類、鹿、和牛、イノシシ、手の込んだ肉料理やパスタ、鶏肉や豚肉のオリエンタル料理、熟成チーズ、フォアグラなどと好相性

**葡萄品種：**カベルネ・ソーヴィニヨン 52%、マルベック 15%、カルネメール 15%、カベルネ・フラン 10%、プティ・ヴェルド 8%

## 畑 / 酿造方法

### 発酵と熟成

ブドウは朝のうちに手作業で収穫され、12キロ容量の小さなボックスに入れられて、ワイナリーに運ばれました。そこで丁寧な検査と、選果台の上での2回の選果が行われ、枝葉や傷ついた顆粒が取り除かれました。ブドウの75%はステンレススチール・タンクで、残り25%はコンクリート・タンクで、ブドウ品種や必要な抽出の度合いによって、24~30°Cの間で発酵しました。発酵中は、1日に3回のポンプオーバーを行い、タンクの中身の0.5~1.5倍の量を循環させました。通算醸し期間は、畠のブロック毎に異なり、カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール、マルベック、カベルネ・フランは12~30日、プティ・ヴェルドは8~12日でした。最終的なブレンドは、フランス産オーク樽(新樽70%、2年目樽・3年目樽10%)及びストッキンジャーのフードル樽(20%)で、22か月熟成しました。その間に自然なマロラクティック発酵と清澄が進行しました。

**樽熟成** 22か月、フレンチオークの新樽70%、フレンチオークの2年樽・3年樽10%、フードル(ストッキンジャー)20%

**酸度** 6.19 g/l

**pH** 3.44

**残糖** 2.55 g/l

## 受賞歴

ロバート・パーカー 96+ポイント！

ジェームス・サックリング 99ポイント！