



## 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

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

## 説明

テイスティングノート テイスティングノート ミラウェ・ヴァレーのテロワールを映す。各品種は、ボルドースタイルのブレンドの複雑さを、力強く支えている。カベルネ・ソーヴィニヨンは、魅力的な熟した濃いベリー果実としなやかなベルベットのようなタンニンを持つ。メルローは華やかな核果を提供し、カベルネ・フランは優美なミネラル感を支える。カルメネールにより深み、ボディ、ブラックベリーとプラムの芳香を示し、シラーのラベンダー、スミレの花の香りの後味が続く。フレンチ・オーク樽で20ヶ月の熟成により、スペイスとモカの風味が感じられる。

**合う料理** あらゆる肉料理、フォアグラ、アニヨロッティ、仔牛のコンソメ、熟したチーズ

**葡萄品種**