



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：14.5%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ミヤウェ・ヴァレーのピュアなテロワールを反映し、それぞれのブドウ品種が、ボルドースタイルのブレンドの複雑味に、ダイナミックに寄与している。カベルネ・ソーヴィニヨンは、魅惑的な熟した濃いベリーの果実としなやかなペルベットのタンニンを示し、メルローは素晴らしい核果の芳香を運ぶ。カベルネ・フランはエレガントなミネラルを高め、カルメネールはブレンドに深み、ボディ、ブラックベリーとプラムの風味をもたらし、余韻はシラーのラベンダーとスミレの花を含む。フレンチ・オーク樽で20ヶ月熟成することで、スパイクとモカを示す後味。

合う料理 仔牛のコンソメ・フォアグラのアヒヨロッティ、熟成チーズと好相性

葡萄品種 62% カベルネ・ソーヴィニヨン、15% カベルネ・フラン、13% カルメネール、6% メルロー、4% シラー

畠 / 醸造方法

土壌 粘土砂質土壤

気候 地中海性気候、夏は乾燥と冷涼な夜、寒い冬

収穫 手摘み収穫

醸造 小さいステンレス・スチールタンクで発酵、約20日間のマセラシオン

熟成 フレンチ・オーク樽で20ヵ月熟成

酸度 5.67g/l

PH 3.48

残糖 3.5g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング 94 ポイント！

ワイン・スペクテーター 世界のトップ100ワイン選出！

デキャンター誌 ベスト・ボルドー・ブレンド！