



仕様

地域：チリ / ミリャウエ・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 シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：17°C

容量：750ml

説明

ラ・ピウ・ベルとはミラウエの女神であり、画家ゴンザロ・シエンフェゴスが芸術へのオマージュとして特別に描いたもの。VIKの芸術とワイン造りの芸術の重要性を物語っている。

ティスティングノート 濃く複雑なブーケは、テロワールの原生林へと誘う。フレッシュな含みと湿った土が、カルメネールの見慣れない一面を現し、心地よいフレッシュさとともに、ブラックベリー、ブルーン、ブルーベリー、森の果実を含む新鮮で熟したフルーツのような、繊細でバランスのとれた何層ものアロマを提供する。カベルネ・ソーヴィニヨンはストロベリーやラズベリーの香りとともに、シラーのカシスや花の含みと融合し、心を刺激する。最後に、アーモンドのようなナッツの層と、ほのかな黒胡椒と白胡椒、そして微かなフレンチオーク樽からくるコーヒーが加わる。リッチ、複雑、エレガントで、突出した新鮮味は、完璧に美しく、バランスの取れた酸味を持つ。神経質さのある、ダイナミックなワイン。柔らかくまろやかなタンニンは、しっかりした骨格をもたらし、長く心地よい後味が続く。

合う料理 山羊のチーズを詰めた牛フィレ肉に、かぼちゃとセージのニョッキを添えて。

葡萄品種 カルメネール 46%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、シラー14%

畠 / 醸造方法

テロワール 温帯地中海性気候、海洋の影響により最高気温が緩和される

気候 地中海性気候、冷涼な夜の乾燥した夏と寒い冬

収穫 手摘み収穫

醸造 小さいスティールタンクで醸造を行い、約20日間マセラシオンする

熟成 フレンチオーク樽で24ヶ月熟成

酸度 5.26g/l

PH 3.56

残糖 3.6g/l

受賞歴

デキャンター ベスト・ボルドー・ブレンド/98 ポイント！ デキャンター ベスト南米（チリ/アルゼンチン）ワインに選出！