



仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニャン カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート イチゴ、ブルーベリー、サワーチェリーの芳香を示し、花、なめし草、バニラ、スパイスを伴う。口を含むとシロップのようにジューシーで、生き生きとした赤果実を感じる。絹のように滑らかなタンニンを持ち、後味は長く続く。

合う料理 赤肉とジビエ、熟したチーズやハム・サラミなどの薄切りと好相性。

葡萄品種 61% カリニャン、22% カベルネ・フラン、17% プティ・ヴェルド

サスティナブル認証 WOC認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 地中海性気候

気候 地中海性気候

地質 カリニャンの土壌は花崗岩を起源とするロームから粘土ローム質で、非常に深い。カベルネ・フランとプティ・ヴェルドの土壌は、火山性土壌で、有機物を多く含む。

収穫 手摘み

醸造 10kgの容器で手摘み収穫し、7℃で7日間コールドマセレーションする。ステンレスタンクで厳選された酵母と一しょにアルコール発酵後、マロラクティック発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で10-12ヵ月熟成

受賞歴

後続2019ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 91ポイント！