



仕様

地域：チリ / レイダ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：13.4%

サーブ温度：14℃から15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート: チェリー色。魅力的でフレッシュな芳香、ラズベリー、チェリーのアロマを含み、ほのかなたばこを伴う。ミディアムボディ、ジューシーなタンニンと新鮮味を示す。

合う料理： ツナやサーモンなど脂ののった魚、フォアグラ、エビのリゾットと好相性。

葡萄品種: 100% ピノ・ノワール

希望小売価格 ¥3,520 (税込)

畑 / 醸造方法

気候: 地中海性気候

土壌: 砂質粘土質土壌

収穫: 比較的平温で雨量が少ない夏。3月の三週目の収穫は、例年同様の収穫量。

醸造: 厳選された酵母を使用した伝統的な醸造を行う。

熟成: ブレンドの15%は、フレンチ・オーク樽で4ヵ月熟成を行う。

酸度: 6.15g/l

PH: 3.4

残糖: 4.21g/l