



仕様

地域：チリ / ミリャウエ・ヴァレー / 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 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：16°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 見事なブレンドの代表的ワイン。カルメネールの温かみのあるフレッシュさに、黒果実、スパイス、スミレやラベンダーなどの花の凝縮したアロマが加わる。鮮やかな酸味がバランスをもたらし、カベルネ・ソーヴィニヨンの個性を際立たせている。長く続く後味にシラーを感じ、エレガントで複雑さを示し、魅了される。

合う料理 スモークした鴨胸肉、脂ののったサーモンのグリル、ラム、ポーク

葡萄品種 45% カベルネ・ソーヴィニヨン、40% カルメネール、10% シラー、5% メルロー

畑 / 酿造方法

テロワール 温帯地中海性気候で、海洋の影響を受け、最高気温が緩和される。

葡萄畠の位置 カチャポアル

気候 地中海性気候、乾燥した夏、涼しい夜、寒い冬

地質 粘土と砂質土壤

収穫 手摘み

醸造 15日間マセラシオンし、ステンレスタンクで発酵し、マロラクティック発酵を樽で行う

熟成 225Lの2年使用のフレンチオーク樽で24ヶ月熟成