



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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ミヤウエ・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ベ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、スパイスとモカを示す後味。

合う料理 フォアグラのアニョロッチェとコンソメ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 61% カベルネ・ソーヴィニヨン、23% カルメネール、8% シラー、7%カベルネ・フラン、1% メルロー

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ミヤウエ・ヴァレー/カチャポアル

気候 地中海性気候/アンデス、太平洋の影響を受ける

地質 崩積土、沖積土、砂、粘土、砂利石を含む土壌

収穫 手摘み、4月

醸造 小さいステンレスタンクで醸造、マセラシオンを約20日間行う

熟成 フレンチ・オーク樽で20ヵ月熟成

酸度 5.71g/l

PH 3.52

残糖度 2.96g/l

受賞歴

ワイン・スペクテーター トップ100ワインに選出！

デキャンター ベスト・ボルドー・ブレンド！

デコルチャドス 95ポイント！

ジェームス・サックリング 94ポイント！

ワイン・エンスージアスト 92ポイント！

ファルスタッフ 90ポイント！

後続2021ヴィンテージ

ドリンクス・ビジネス ゴールド！