



## 仕様

地域：チリ / コルチャグア・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 メルロー カルメネール

テイスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

## 説明

今日、クロ・アパルタは世界で最も優れたワインの一本として、ワイン評論家やジャーナリストから脚光を浴びています。現在までアメリカの雑誌ワイン・スペクテーターの有名な年間TOP100で南アメリカワインで唯一“ワイン・オブ・ザ・イヤー”に選ばれたワインです。受賞は2005ヴィンテージでした。南半球にいたっても、唯一ペンフォールズのグランジだけが受賞しておりません。クロ・アパルタはワイン・スペクテーターのTOP100で5回選出され、そのうち3回が2000年から2010年の10年間にTOP3に選出された世界で唯一のワインです。

**テイスティングノート** スミレ色と青色のエッジに、濃い紫と赤色。ノーズは熟したプラム、ドライイチジクを示し、ほのかなスパイス、クローバーのエレガントなアロマ、甘いスパイスが続く。凝縮した味わいは、生き生きとしたミッドパレットへと展開し、素晴らしく整ったタンニンに、後味は見事な長い余韻を持つ。

**合う料理** 和牛などと好相性

**葡萄品種** 70% カルメネール、18% メルロー、8% カベルネ・ソーヴィニヨン、4% プディ・ヴェルド

**認証** オーガニック/ピオディナミ農法認証、CERES 認証、デメテル認証

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** チリでは珍しい南北に面した場所に位置する。南側にはティンギリリカ川が流れ、海岸沿いのコルディリエラの丘が馬蹄のように葡萄畑を囲む。2つの要素は、このユニークなテロワールを形成するのに不可欠。地理的条件が樹のバランスを保ち、葡萄はゆっくりと熟す。日の出と日没時には、コルディリエラが太陽の光を遮り、強い日差しから樹を守り、川がもたらす冷涼な気候が良い影響を及ぼす。

**気候** コルチャグア・ヴァレーの他の地域とは異なる特別な中気候を持つ。冬にのみ雨季があり、夏は長い乾季となる。成長期は、海岸の山脈の高さが太平洋からの冷たい影響を部分的にブロックするため、雨が少なく、温暖な気候が特徴的で、赤ワインに重要な素晴らしい色とタンニンが得られる。ゆっくりとした熟成により、葡萄は高い凝縮感と個性を備えた理想的な成熟度に達し、果実味と高品質の自然な酸味を保ち、ワインは高い熟成のポテンシャルを持つ。

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 99 ポイント！