



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 シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.2%

サーブ温度：17°C

容量：750ml

説明

【商品情報】

- ・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
- ・ギフト用の商品のため、化粧箱に梱包されております。別途ギフトボックスはご注文されませんよう、お願いいたします。
- ・以下記載のヴィンテージどちらか1本が含まれます。

※ご案内状況によりヴィンテージを2019または2020にお送りいたします。ヴィンテージはお選びいただけません。

ミラ・カラ (2019) 1本

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！

ティスティングノート ミヤウェ・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、スパイクとモカを示す後味。

合う料理 フォアグラのアニヨロッティとコンソメ、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

または

ミラ・カラ (2020) 1本

受賞歴 ジェームス・サックリング 93ポイント、ドリンクス・ビジネス ゴールド！

ティスティングノート 2020年ヴィンテージは、涼しい春、暖かい夏、平年並みの秋に恵まれ、生命力とエレガンスに溢れたワインを生み出した。口に含むとダイナミックさが感じられ、滑らかでありますながら生き生きとしたタンニンが張りと柔らかさをもたらす。ヴィーニャ・ヴィックの"バロワール"樽プログラム（ワイナリーのオークを再利用することで、サステナビリティと循環型経済に基づく革新的なプロジェクト）により、テロワールの精神を余すところなく表現している。アロマと風味を最大限に凝縮させるため、葡萄は夜間に手摘収穫する。

合う料理 フォアグラのアニヨロッティとコンソメ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール、シラー、カベルネ・フラン、メルロー
認証 サステナブル認証