



## 仕様

地域：チリ / マウレ・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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.9%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 紫色を帯びた濃い赤色。上品でエレガントな力強い甘さとスパイスの含みを持ち、プラムやブルーベリーのようなフレッシュで熟した香りが立ち上る。ジューシーな果実味を前面に感じ、やわらかで甘いタンニン、豊かな酸味を持つ味わいのあるワイン。魅力的でまろやかな長い余韻の後味を持つ。

**相性の良い料理** ブルーチーズやマッシュルーム添えの肉料理、パルメジャーノなど風味の強いチーズ、赤肉料理などと好相性。

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

## 畑 / 醸造方法

**気候** 地中海性気候

**土壌** 粘土質とローム土壌

**収穫** フレッシュさ、熟度、凝縮のバランスを最大限引き出し、テロワールを最高に現すため、選果し、4月に手摘み収穫を行う。

**醸造** 発酵前に除梗し、選果する。5℃で、10日間のマセラシオン中に、ゆっくり発酵が始まる。1/3は天然酵母で、残りは厳選した酵母と併せて、ステンレス・スティールタンクで発酵を行う。発酵後、すべてマロラクティック発酵する。

**熟成** フレンチ・オーク樽で12-14ヶ月

**ろ過** 瓶詰前にコールド・スタビライゼーションし、ろ過する。

**酸度** 5.40g/l

**PH** 3.39

**残糖度** 2.49g/l