



仕様

地域：チリ / クリコ・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：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 力強い赤色にスミレ色の色調を帯びる。フルーティーで複雑なノーズ、ブラックベリーとレッドベリーのアロマが占め、心地よいスパイシーさが伴う。柔らかく美味しい風味のミディアムボディ。長い余韻の後味を示し、飲み易い。

合う料理 ローストビーフ、ステーキ、キャセロール、熟成チーズなどと好相性。

畑 / 醸造方法

醸造 コールドマセラシオンを2日間行い、25-28℃で8日間、厳選した酵母と発酵。4-7日間マセラシオンし、マロラクティック発酵を行う。

熟成 フレンチ・オーク樽で6ヵ月熟成

酸度 5.04g/l

PH 3.54

残糖 3.34g/l