



仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー / 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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート 深いルビー色。ノーズはイチゴ、プラムなどの赤果実を示し、スパイスとタバコが加わる。フルボディ、素晴らしいバランスに、ラズベリーとブルーベリーを表す後味が長く続く。

合う料理 赤肉、熟成チーズ、パスタなどと好相性。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 92%、メルロー 2%

畑 / 醸造方法

テロワール ニラフエ

葡萄畠の位置 コルチャグア・ヴァレー

気候 地中海性気候、海から50?q

地質 粘土ローム土壤

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンク、25-28°Cで発酵し、抽出レベルを毎日確認する。マロラクティック発酵を行なう。

熟成 フレンチオーク樽、内20%新樽で6-8ヵ月熟成

酸度 3.8 - 4.2g/L

PH 3.6 - 3.8g/L

残糖度 3g/L以下