



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：カリニャン

テイスト：辛口

アルコール度数：15.50%

サーブ温度：18°Cから21°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 深みのある力強いルビー色に紫の色調を帯びる。チェリーのブランデー漬け、甘草、アプリコット、白桃、洋ナシやライチの含みのようなアロマが混ざり合い、消える事のないノーズを感じる。ジャスミンの含みが表れ、爽やかな味わいを締めくくる。

葡萄品種 100% カリニャン

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール マウレ・ヴァレーは降雨量が減るという影響を受け、平均気温は前年よりも高かった。しかし葡萄の質は傑出したものであり、ボリューム、フレッシュ感、酸味のバランスが素晴らしいワインができた。

気候 温暖な気候、6ヶ月乾季があり、年間降水量は700mm。葡萄の熟成期間の高い気温は、太平洋からの涼しい風によって緩和される。

土壌 深い赤色の粘土質ローム土壌。

収穫 手摘みで収穫。房は除梗するが、破碎は行わない。

醸造 全房は発酵前に、天然酵母を入れた10000?の槽で4日間低温前発酵を行う。その後10日間25°Cでマセラーションを行う。マロラクティック発酵は自然にタンク内で行われる。

熟成 100%ステンレス・スティールタンクで12~14ヶ月間熟成。天然酵母。

酸度 6.33g/L

PH 3.36

残糖度 2.79g/L