



仕様

地域：チリ / ミリヤウエ・ヴァレー / 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 カルメネール カベルネ・フラン

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ラ・ピウ・ベルとはミラウエの女神であり、画家ゴンザロ・シエンフェゴスが芸術へのオマージュとして特別に描いたもの。VIKの芸術とワイン造りの芸術の重要性を物語っている。

ティスティングノートノーズはブラックベリーやブルーンなどの黒果実と、黒胡椒などのスパイス、カルメネール特有の森の下草が前面に出ており、ミネラルと調和している。洗練されたミリヤウエの特別なテロワールを表現するカルメネールは、エレガントでダイナミックさを示し、まろやかなタンニンがミッドパレットを満たし、ボリュームを与え、幾層もの風味を際立たせている。カベルネ・ソーヴィニヨンは骨格のある後味をもたらし、カベルネ・フランによりエレガントなテンションとミネラルを感じ、石墨の素晴らしい含みが続く。

合う料理 山羊のチーズ詰めの牛フィレ肉とカボチャとセージのニヨッキ添えなどと合う
葡萄品種 68% カルメネール、23% カベルネ・ソーヴィニヨン、9% カベルネ・フラン

畑 / 醸造方法

テロワール 溫帯地中海性気候で、海洋の影響を受け、高温が緩和される。

葡萄畠の位置 カチャポアル

気候 地中海性気候、乾燥した夏、涼しい夜、寒い冬

地質 粘土砂質土壤

収穫 手摘み

醸造 15日間マセラシオン後、ステンレスタンクでアルコール発酵し、樽でマロラクティック発酵する

熟成 1年使用のフレンチオーク樽 (225L) で24ヶ月熟成

酸度 5.33g/L

PH 3.63

残糖度 3.52g/L

受賞歴

後続2021ヴィンテージ
ドリンクス・ビジネス マスター！