



## 仕様

地域：チリ /マイポ・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 カベルネ・フラン シラー マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16°Cから17°C

容量：750ml

## 説明

ブルー・ラベルはマイポ・ヴァレーの最高の区画を完璧にブレンドしたもの。高品質の葡萄を使用し、ヴィンテージごとに異なる個性を示し、マイポ・ヴァレーのテロワールを最もよく表現している。

**ティスティングノート** 深いルビー色。濃厚でエレガント、フルーティーで凝縮した、複雑なノーズを示す。イチゴやベリーなどの赤果実の幅広い芳香に、カシス、ブラックベリー、プラムなどの黒果実が加わり、胡椒やディルが際立つ特徴的なスパイイスを伴う。この多様な果実のアロマに、樽熟成からくるバニラ、ダークショコolate、ココナツの含みが重なる。爽やかな味わいは、心地よい酸味と非常に繊細で均整のとれた骨格のあるタンニンを持つ。レッドチェリーやショコolateの風味を感じられ、とてもエレガントでフレッシュな余韻の後味が、長く続く。

**合う料理** ミントとローズマリー風味のパタゴニア産ラムチョップ、ハーブとメルケンの仔牛のロースト、上質なハーブのマグロなどと合う

**葡萄品種** 75% カベルネ・ソーヴィニヨン、10% シラー、9% カベルネ・フラン、6% マルベック  
**認証** チリ：サステナブルWOC認証

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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。

## 畠 / 酿造方法

### テロワール ロザリオ

#### 葡萄畠の位置 マイポ・ヴァレー

**気候** 2019-2020シーズンは、乾燥した冬で始まり、春と夏は暖かかった。降雨はほとんどなく、開花や結実のプロセスに影響を与えることはなかった。春には霜もなく、開花と結実は例年より10-15日早かったが、前年と同時期に芽吹きを迎えた。葡萄は季節を通して健全な状態を維持することができた。平均最低気温が低く（12°C）、平均最高気温は高く（28°C）、寒暖差が大きかった（16°C）。すべての月で25°Cを超える日数が多かった。芳香の強いアロマを示し、レッドチェリーやベリーのようなフレッシュな果実味に恵まれた。

**地質** タラパカの畠の様々な土壌を完璧にブレンド。カベルネ・ソーヴィニヨンの土壌（エル・ミラドール）は、ミネラルと角ばった石や砂利が特徴で、風味豊かな味わいとバランス、余韻を与えている。カベルネ・フラン、マルベックの土壌（ピエモンテ）は、砂利と良質の粘土の層が混ざり合い、素晴らしいボディと熟成をもたらす。シラーの粘土質と岩石質の土壌（ロス・カルデナーレ）は、良いボディとビロードのように滑らかなタンニンを造る。角ばった石を含む様々な土壌は、素晴らしいバランスとエレガントなワインを造り、まろやかなタンニンが特徴的で、長く滑らかな後味へと導く。

**醸造** 14kgの容器に手摘みで収穫。カベルネ・ソーヴィニヨンは2回に分けて収穫。最初に収穫した葡萄からジューシーでフレッシュな果実味を得る。20日後に行った2回目の収穫で、黒果実のフルボディで粘性のあるタンニンを引き出す。シラーとカベルネ・フランは、赤い果実とジューシーさが優勢になるように、早めに収穫。フレッシュな果実味を得るために、マルベックは3月中旬に収穫し、濃い色合いとスミレのような花の芳香を獲得する。各品種は別々に醸造と熟成を行う。房と実を選果し、平均3日間の発酵前マセラシオンを行い、土着酵母と厳選した酵母でアルコール発酵を行う。26°C～27°Cを超えないようにし、タンニンは優しく抽出する。発酵後、約12日間マセラシオンする。

**熟成** フレンチオークの大樽（3500l）とフレンチオーク樽で14ヵ月熟成。フレンチオーク樽の内15%新樽。

酸度 5.47g/L

## 受賞歴

---

デキャンター 97ポイント！  
ワイン・スペクテーター 93ポイント！  
ジェームス・サックリング 93ポイント！  
Winart 93ポイント！  
ワイン・エンスージアスト 92ポイント！