



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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート イチゴ、ブルーベリー、酸味のあるチェリーの芳香を示し、花、なめし皮、バニラ、スパイスを含む。口に含むとシロップのようにジューシーで、生き生きとした赤果実、滑らかなタンニンを持ち、長い余韻の後味が続く。

合う料理 赤肉とジビエ、熟したチーズやハム・サラミなどの薄切りなどと好相性。

葡萄品種 61% カリニャン、22% カベルネ・フラン、17% プティ・ヴェルド

認証 サスティナブル：WOC認証

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 地中海性気候

気候 地中海性気候

地質 カリニャンの土壌は花崗岩を起源とするロームから粘土ローム質で、非常に深い。カベルネ・フランとプティ・ヴェルドの土壌は、火山性土壌で、有機物を多く含む。

収穫 手摘み

醸造 10kgの容器で手摘み収穫し、7℃で7日間コールドマセラシオンする。ステンレスタンクで厳選された酵母といっしょにアルコール発酵後、マロラクティック発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で10-12ヵ月熟成