



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 カルメネール カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

ティスト：辛口

アルコール度数：13.4%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

チリの銘醸地、マイポの自然が育むオーガニックワイン

テイストイングノート 濃いルビー色。とてもフルーティーで表情豊かな、フローラルでフレッシュなノーズを示し、ラズベリー、レッドチェリー、新鮮なイチゴのような酸味のある赤果実のアロマが前面に広がる。バニラやナツメグなどの繊細なオークの含みも加わり、複雑さを与えている。爽やかで生き生きとした味わいは、ノーズと同じ風味が感じられる。タンニンは上質で滑らか、まろやかでしっかりととしたストラクチャーを持ち、レッドチェリーとラズベリーの風味も表す。非常にエレガントでフレッシュ、長い余韻の後味が続く。

合う料理 煮込み肉やロースト野菜、ラグーソースパスタ、プラムソースの豚肉、半熟成チーズやシャルキュトリーなどと好相性

葡萄品種 58% カルメネール、29% カベルネ・ソーヴィニヨン、11% プティ・ヴェルド、2% カベルネ・フラン

認証 チリ WOCサステナブル認証、オーガニック認証

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 マイポ・ヴァレー

気候 温帶地中海性気候で、夏と冬の季節がはっきりとしている。葡萄畠の中気候は、アンデス山脈から吹き下ろす朝の暖かい風の影響を受け、マイポ川の冷たい水と一緒に通り抜け、タラパカの畠へと入ってくる。一方、午後の気温は、太平洋からマイポ川流域をアンデス山脈に向かって吹き上げる風の影響を大きく受ける。こうした冷涼な影響は、フルーティでスペイシーなアロマをワインにもたらす。葡萄樹の列の露出度は、南北と東西で異なる。そのため、日中は日照を十分に浴び、午後に吹く涼しい風のお陰で高温は和らげられる。昼夜の気温差は20°C。これらの厳しい気象条件により、ワインは熟した赤黒果実のアロマを表現している。

地質 砂質ロームと沖積土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 収穫後の葡萄は品種ごとに扱う。選果と除梗後、10°Cで4日間発酵前のマセラシオンを行い、アロマの強さと色合いを得る。続いて26°Cで8-10日間発酵し、8時間ごとに約20分間、優しくポンピングオーバーする。60%は3500Lのフレンチオークの大樽で、残りの40%はステンレスタンクでマロラクティック発酵し、12ヶ月熟成する。

熟成 大樽とステンレスタンクで12ヶ月熟成し、フルーティーさを得ている

酸度 5.40g/L

PH 3.54

残糖度 2.40g/L

受賞歴

ティム・アトキン 91ポイント！

ジェームス・サックリング 93ポイント！

デキヤンター 93ポイント！

サクラアワード2024 ダブルゴールドメダル（ダイアモンド・トロフィー）& 鉄板焼きに合うワイン！