



## 仕様

地域：チリ / クリコ・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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：15°Cから16°C

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。

テイストイングノート スミレ色がかった濃い赤色。凝縮したエレガントな芳香を示し、甘いスパイスを含み、フレッシュなブラックベリーと熟したプラムを伴う。ジューシーで果実味を前面に感じる。深い味わいに、柔らかいタンニンとたっぷりとした酸味と素晴らしい密度を持つ。魅惑的で長い余韻の後味が続く。

合う料理 赤身肉のブルーチーズ/パルメザンチーズやマッシュルームソース添え、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

## 畠 / 醸造方法

テロワール ペテロアはサンチャゴの南200kmに位置する。地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を強く受ける。年間降水量は600mmで、主に冬に降る。夏は暖かく、日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を育む。樹齢70年の葡萄畠に隣接するマタキート川は、微気候を作り出し、気温のバランスを保つ。沖積土壌で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして粘土が残り、様々なテクスチャーを持つ。主な葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、ソーヴィニヨン・ブラン、メルロー、シャルドネ。

葡萄畠の位置 ペテロア、サン・ホルヘ

気候 地中海性気候

地質 粘土質ローム土壌

収穫 4月に手摘み収穫。テロワールのバランスや新鮮味、葡萄の凝縮味を最大限引き出すように選果する。

醸造 手作業で除梗しながら、選果する。10日間5°Cでマセラシオンする。天然酵母といっしょに1/3発酵し、残りは厳選した酵母といっしょにステンレスタンクで発酵する。全てマロラクティック発酵を行う。熟成後、瓶詰前に低温でスタビリザシオンとろ過する。

熟成 フレンチオーク樽で12-14カ月熟成

## 受賞歴

CWSA ゴールドメダル！

ジェームス・サックリング 90ポイント！

La Cav 90ポイント！