



仕様

地域：チリ / セントラル・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 メルロー シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：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 スミレ色がかったルビーレッド色。イチゴやプラムなどの赤果実の芳香を示し、リコリスとアニスの含みが加わる。熟したタンニンと長く爽やかな後味は、完璧にバランスが取れている。

葡萄品種 85% カベルネ・ソーヴィニヨン、5% シラー、5% メルロー、5% ティントレラ

認証 デメテル認証、JAS/エコサート認証、チリ：サステナブル認証

畑 / 醸造方法

地質 深い赤粘土質ローム土壌

収穫 手摘み後除梗する

醸造 4日間コールドマセラシオンし、10,000lタンクで天然酵母といっしょに発酵。25℃で自然なマセラシオンを10日間行う。

熟成 100%ステンレスタンクで8-10ヵ月熟成

酸度 5.00g/L

PH 3.61

残糖度 2.44g/L

受賞歴

デスコルチャドス 90ポイント！

CAV 94ポイント！