



## 仕様

地域：チリ / マイボ・ヴァレー

原産地呼称：チリ / D.O.- プエンテ・アルト

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 カルメネール カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** ノーズはたっぷりのカシスとレッドベリーを示す。豊潤なテクスチャーに、素晴らしいアタックを感じ、タンニンは滑らかでまろやか、長いフィニッシュが残る。

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン 82%、カルメネール 12%、メルロー 3%、カベルネ・フラン 3%

\*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。

## 畑 / 醸造方法

**ヴィンテージ・レポート** ワイナリーでは長い間干ばつが続いたが、2021ヴィンテージは雨に恵まれ、素晴らしいスタートをきることができた。2020年5-8月の降雨量は170mmで、前年のほぼ3倍だったが、あいにく過去の平均である267mmには及ばなかった。その後数カ月は乾燥した時期を過ごしたが、2021年1月末に、ヴェレゾン半ばで54mmの降雨があった。そして、その後幸いなことに、収穫が終わるまで降雨はなかった。

暖かかった春のお陰で、発芽と生育は平年より5-7日早かった。夏は涼しく、特に1月の予想外の雨で平均気温は平年より1℃、2020年より1.5℃低かった。

1月の雨は、葡萄の成熟プロセスを均質化させる鍵となった。早い収穫時期を予想していたが、実際の開始は例年通り3月24日にスタート。最初はゆっくりで、4月の第2週にはペースを上げ、プエンテ・アルトでは4月30日に、ペウモでは5月14日に、例年より早く終了した。

1月から収穫時期までの冷涼な気候により、葡萄は完璧な熟度を達成。たっぷりとした果実味とフレッシュさを持ち、引き締まっていて、長い余韻と完璧なバランスを備えている。傑出したフレッシュさを表すユニークな一本は、カベルネ・ソーヴィニヨンを見事に表現。

**葡萄畑の位置** プエンテ・アルト

**気候** 地中海性半乾燥気候

**地質** 沖積

**収穫** 手積み

**熟成** フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内10%新樽

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント!

ヴィノス 93ポイント!

ワイン・アドヴォケート 92ポイント!