



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：15.3%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** スミレがかった濃い赤色。ノーズは甘くエレガントで、ブラックベリーやプラムのスパイスを含む。ジューシーで柔らかいタンニンが口中で広がり、濃厚な酸味と長いフィニッシュが続く。

**合う料理** きのこソース添えのフィレミニョン、ナスのラザニア、チーズグラタンなどと好相性

**葡萄品種** 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

\*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

**テロワール** 1959年にアンデス山脈の麓に植樹。地元の自然の湧き水で灌漑。岩、粘土質ロームを多く含む土壌。地中海性気候。手摘み収穫し、テロワールのポテンシャルを最大限に引き出し、フレッシュさ、成熟度、凝縮度のバランスを見極める。収穫5月。

**葡萄畑の位置** ロス・ニチェス/クリコ・ヴァレー（アンデス山脈に隣接するクリコ渓谷）

**気候** 地中海性気候

**地質** 石を含む、粘土質ローム土壌

**気候** 地中海

**収穫** 手摘み

**醸造** 手作業で除梗し、5℃で土着酵母といっしょに10日間マセラシオンし、自然な温度上昇に伴い厳選した酵母を追加投入する。発酵後マセラシオンを15日間行い、最適な状態に整える。マロラクティック発酵する。

**熟成** フレンチオーク樽で24-26ヵ月熟成

**酸度** 5.72g/L

**PH** 3.35

**残糖度** 2.79g/L

## 受賞歴

デスコルチャドス 93ポイント！

サクラアワード2025 ゴールド！

アリスティア・クーパーMW 92ポイント！