



## 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：15.3%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

## 説明

ティスティングノート 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。

葡萄畠の位置 ロス・ニches/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°C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ヶ月熟成

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！

アリステア・クーパーMW 92ポイント！