



仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン カルメネール

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：8℃

容量：750ml

説明

赤品種と白品種のブレンドが生み出すフレッシュな味わい
サステナブルな葡萄栽培と最新ワイン醸造技術で、ユニークな特徴を持つ果実味豊かなワインを生産。
ベリーの強い香りとバニラのニュアンスを持ち、バランスが非常に良い赤ワイン。

テイスティングノート 緑色があった鮮やかな黄色。ノーズはグリーンアップル、パイナップル、グ
レープフルーツ、刈りたての芝生、アプリコットを示す。トロピカルフルーツが口中に広がり、ほの
かなハーブを伴う。カルメネール種が持続性を与え、ソーヴィニヨン・ブランとしてはユニークなス
トラクチャーを持ち、核果の含みが加わる。

合う料理 魚料理、甲殻類、サラダなどと好相性。

葡萄品種 90%ソーヴィニヨン・ブラン、10%カルメネール

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール サン・ラファエル

気候 地中海性気候

土壌 火山質土壌

収穫 手摘み

醸造 酸化を防ぐため素早く破碎と圧搾する。圧搾は果汁の状態を見ながら行う。低温で抽出
し、13-17℃でバッチごとにアルコール発酵する。発酵後一部はフレンチとアメリカンオーク樽（新
樽と古樽）へ移し、3ヵ月熟成。残りはステンレスタンクで澱といっしょに熟成し、粘性のある、ま
ろやかなテクスチャーを獲得する。

熟成 フレンチ・オークとアメリカン・オーク樽で3ヵ月熟成、内一部新樽。