



## 仕様

地域：チリ / マイポ・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 シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.2%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

## 説明

テイスティングノート フルーティーなアロマとマイポの特徴的なスパイシーさを示し、黒果実とレッドチェリーの含みを伴う。味わいはジューシーで、熟した滑らかなタンニンを持ち、心地よいフィニッシュが長く続く。

合う料理 赤身肉、きのこのリゾット、チーズなどと好相性

葡萄品種 95%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%シラー

認証 チリ サステナブルWOC認証

\*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 タラパカエステート

葡萄畠の位置 マイポ・ヴァレー

気候 夏と冬の季節がはっきりしている温帯地中海性気候。畠は午後に吹き込む強く涼しい風の影響を大きく受ける。日中の温度は高く、午後には涼しい風が吹き、高温を和らげるため昼夜の寒暖差は20°C程。こうした条件が、熟した果実のアロマと複雑な含みを持つワインを生み出している。

地質 花崗岩質土壌で、ロームから砂質ロームと沖積土から成る

収穫 手摘みと機械

醸造 厳選した葡萄を除梗し、バッチごとに醸造。発酵前に10-12°Cで3-4日マセラシオンし、凝縮したアロマと風味を抽出する。25-27°Cで7-8日間、1日3回ポンピングオーバーしながら発酵する。発酵後のマセラシオンを10日間行い、最大限の色合いとタンニンを得る。最後にワインの80%をフレンチオーク樽に移し、マロラクティック発酵し、残りの20%はステンレスタンクで保管し、果実味を保持する。

熟成 225Lのフレンチオーク樽で12ヶ月

酸度 5.43g/L

PH 3.55

残糖度 2.50g/L

## 受賞歴

デスコルチャドス 94ポイント！

ジェームス・サックリング 92ポイント！

後続2023ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 91ポイント！

コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル2025 グランド・ゴールド・メダル！

後続2024ヴィンテージ

デスコルチャドス 92ポイント！