



仕様

地域：チリ / マウル・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：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：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

サステナブル農法で生まれるカベルネ・フランとカルメネールのブレンド

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。優れたタンニンと複雑な味わいをもつカベルネ・フランをベースに造られました。カルメネールからは、ストラクチャーに加え、アロマと色を得ます。

テイastingノート 紫色がかった濃い赤色。黒と赤果実の強い芳香を示し、スパイスを伴う。長い余韻が続き、フレッシュで素晴らしいバランスを感じる。飲みやすい一本。

合う料理 季節の料理、脂ののった赤身肉、ハムなどのコールドカットなどと好相性。

葡萄品種 60%カベルネ・フラン、40%カルメネール

サステナブル認証 WOC認証

畑 / 醸造方法

テロワール マウル・ヴァレー

葡萄畑の位置 サン・ラファエル

気候 地中海性気候

地質 花崗岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで、25℃-28℃で発酵し、抽出量はバッチごとに異なり、毎日テイastingを行う。ステンレスタンクでマロラクティック発酵し、果実味とオークのバランスを保つために、一部はフレンチオークとアメリカンオークの新樽と2回目以降の樽で、一部はステンレスタンクで4-6ヵ月間熟成する。

熟成 フレンチとアメリカンオークの新樽と使用済樽で4-6ヵ月熟成

受賞歴

ジェームス・サックリング 90ポイント！