



## 仕様

地域：チリ / マウレ・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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

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。

テイスティングノート 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

サスティナブル認証 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。

## 畠 / 醸造方法

テロワール マウル・ヴァレー

葡萄畠の位置 サン・ラファエル

気候 地中海性気候

地質 花崗岩質土壤

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで、25°C-28°Cで発酵し、抽出量はバッチごとに異なり、毎日ティスティングを行う。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ヶ月間熟成する。

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ヶ月熟成

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 90ポイント！