



仕様

地域：チリ / マイボ・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 カルメネール カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 背景が見えない程、深く濃いルビー色。ノーズは熟したカシス、野生のイチゴ、ブラックベリーの魅力的でフレッシュな多層のプーケを表し、ほのかなシーダーやスパイスに、バニラ、クルミ、リコリス、カカオの含みを伴う。濃厚で芳醇、滑らかで洗練された熟したタンニンが口いっぱいに広がり、全体的にバランスが良く、優美さが長く持続する印象。乾燥した年が生み出した素晴らしいストラクチャーを持つ逸品は、バランスの取れた酸味と調和したテクスチャーが、プエンテ・アルトの素晴らしいテロワールを見事に表現し、引き締まった複雑さは完璧に調和している。秀逸な一本は、高い熟成のポテンシャルを秘めている。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 72%、カルメネール 23%、カベルネ・フラン 4%、プティ・ヴェルド 1%

畑 / 醸造方法

テロワール 岩の多い土壌。50センチまではローム質粘土、その下は砂質ローム、砂利、岩が混ざる。

葡萄畑の位置 プエンテ・アルト

気候 地中海性半乾燥気候

地質 沖積

収穫 手積み

醸造 冷温で果皮といっしょに静置後、温度を上げて発酵する。自然なマロラクティック発酵を行い、グラヴィティーフローでフレンチオークの新樽へ移す。

熟成 フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内70%新樽

受賞歴

ワイン・スペクテーター 94ポイント！