



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：メルロー カベルネ・フラン マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 深い赤色。黒果実の凝縮したアロマを示し、ほのかな赤果実を伴う。フルボディの味わいに、滑らかで甘いタンニンを感じる。

合う料理 赤身肉、濃厚なパスタなどと好相性

葡萄品種 50% マルベック、30% カベルネ・フラン、20% メルロー

認証 サステナブル：WOC認証、ヴィーガン認証

*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

葡萄畠の位置 アンデス山脈から30km離れたマウレ・ヴァレーのサン・ラファエルにあるラ・エスペランサに20年以上前に植樹された。深さの異なる火山性土壌が、日射量の異なる斜面を形成している。気候は四季のはっきりとした地中海性気候で、山から吹き込む夜風の影響を受ける。

気候 地中海性気候

地質 火山性土壌

収穫 機械

醸造 25-28°Cのステンレスタンクで発酵し、毎日ティスティングを行い葡萄の抽出レベルを調整する。マロラクティック発酵後、一部新旧のフレンチとアメリカンオーク樽で6ヶ月熟成する。フルーティーなアロマと葡萄品種ごとのバランスを見極めながら、ブレンドを行う。

熟成 4-6ヶ月2度目使用の樽で熟成