



仕様

地域：チリ / クリコ・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 ジンファンデル マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：14°Cから16°C

容量：750ml

説明

3種の黒葡萄の個性が絶妙に溶け込む高評価ワイン

テイスティングノート スミレがかった濃い赤色。エレガントで甘いアロマを示し、ブラックベリー やプラムのスパイスを伴う。口に含むとジューシーで柔らかいタンニンが広がり、濃厚な酸味に、長い余韻のフィニッシュが続く。

合う料理 牛肉、ラム、豚肉などの赤身肉、鴨肉料理などと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 70%、マルベック 15%、ジンファンデル 15%

*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 / 釀造方法

気候 地中海性

地質 アンデス山脈の麓のカベルネ・ソーヴィニヨンは粘土質ロームと花崗岩質土壌が混ざる、マルベックは、沖積と深い粘土質ロームが混ざる。ジンファンデルは、マイポ川岸辺の沖積土壌と、多様性に富んだ土壌を有する

収穫 手摘み

醸造 品種ごとに醸造。30%は土着酵母といっしょに発酵し、終盤には厳選した酵母をミックスし、複雑味を引き出す。

熟成 オークの新樽で14ヶ月熟成