



## 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℃から16℃

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astingノート** スミレがかかった濃い赤色。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。口を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 / 醸造方法

**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、マイボ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ヵ月熟成