



仕様

地域：チリ / コルチャグア・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 メルロー カルメネール 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：16℃から18℃

容量：750ml

説明

南米トップワイナリーのひとつクロ・アパルタが造る、テロワールを活かした味わい。

テイastingノート 濃く深いインクがかかった紫赤の色合い。凝縮したノーズを示し、オークが溶け込み、ブラックベリー、イチジク、甘いスパイスを伴う。まるやかな味わいは熟して凝縮した果実味をたっぷりと表し、タンニンは素晴らしく滑らかで、フィニッシュは長く続く。

葡萄品種 カルメネール 53%、カベルネ・ソーヴィニヨン 36%、メルロー 7%、プティ・ヴェルド 4%

認証 WOC認証、エコサート認証

*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

醸造 5-6週間手作業でパンチングダウンしながらマセラシオンする。28-30℃の75h/Lフレンチオーク桶で100%発酵し、新樽でマロラクティック発酵する。

フレンチオーク樽で18ヵ月熟成、内17%新樽、83%1-2回使用樽。清澄やろ過は行わない。

瓶詰日：2024年2月27日

酸度 3.69g/L

PH 3.62

残糖度 2.58g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 95ポイント！

ドリンク・ビジネス 93ポイント！