



仕様

地域：チリ / マイポ・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 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：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ノーズはたっぷりのカシス、イチゴ、リコリスを示す。アタックはジューシーでしなやか、タンニンは素晴らしい滑らかでまろやか。完璧なバランスが感じられ、しっかりと長いフィニッシュが続く。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 84%、カルメネール 10%、メルロー 3%、カベルネ・フラン 2%、プティ・ヴェルド 1%

畑 / 醸造方法

ヴィンテージ・レポート 冬は酷く乾燥し、2021年5-9月までのペ恩テ・アルトの降雨量はわずか70mmで、1996年から2021年の平均降雨量243mmより71%も少なかった。春から夏にかけての降雨量も、わずか79mmであった。冬季は例年より暖かかったものの、8-9月には涼しくなった。そのため早まると予想していた発芽も、最終的には平年と同じ時期に芽吹いた。気温は10月に上昇し、12月末まで平年より高い水準で推移。特に暖かかった春の後、平均的な夏を迎えると、2021年よりは暖かかったものの、2020年と2019年よりは明らかに涼しく、昼夜の温度差も例年より大きかった。メルローは3月17日から収穫を始め、2021年より7日早く、2020年より4日遅かった。2022ヴィンテージの極度に乾燥した気候は、ワイナリーの主要品種であるカベルネ・ソーヴィニヨンの早い収穫開始により証明された。カベルネ・ソーヴィニヨンの収穫は3月21日に始まり、カルメネールを収穫した5月2-11日の直前、4月29日に終了した。2022年は例年よりも乾燥しており、春は暖かかったものの、夏は平年並みの気温だったため、ワイナリーのボルドー品種すべてにとって素晴らしい結果をもたらした。果実味に富み、熟度とフレッシュさや骨格と酸味のバランスは素晴らしい結果をもたらした。果実味に富み、熟度とフレッシュさや骨格と酸味のバランスは素晴らしい結果をもたらした。

葡萄畠の位置 ペ恩テ・アルト

気候 地中海性半乾燥気候

地質 沖積

収穫 手積み

熟成 フレンチオーク樽で12ヶ月熟成、内10%新樽

受賞歴

ジェームス・サックリング 95ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 93ポイント！