



## 仕様

地域：チリ / マイボ・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℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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く滑らかでまろやか。完璧なバランスが感じられ、しっかりとした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月までのプエンテ・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。特に暖かった春の後、平均的な夏を迎え、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く、例年よりもリッチでありながら、酸味もしっかりと感じられる。

**葡萄畑の位置** プエンテ・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ヵ月熟成、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・アドヴォケート** 93ポイント！