



仕様

地域：チリ / カチャポアル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイastingノート ブラックベリー、熟した赤果実、石墨、ほのかなスパイス、カシスのアロマが広がる。口に含むと、滑らかで素晴らしくエレガントなタンニンに魅了される。長い余韻は心地良く、永遠と続くよう。

葡萄品種 カベルネ・フラン 79%、カベルネ・ソーヴィニヨン 21%

*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 温帯地中海性気候で、最高気温を和らげる海洋の影響を受けている。

地質 水はけのよい、多孔質の花崗岩質土壌

醸造/熟成 ステンレスタンクで発酵とマセラシオンを行い、オーク樽でマロラクティック発酵する。フレンチオーク樽で26ヵ月熟成

受賞歴

ジルベール&ガイヤール 100ポイント！

ジェームス・サックリング 99ポイント！

ワイン・スペクテーター 95ポイント！

デスコルチャドス 97ポイント！

ジェーン・アンソン 95ポイント！

デキャンター 94ポイント！