



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 メルロー カルメネール カベルネ・フラン シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 綺麗な深い赤色。カベルネがしっかりとしたストラクチャーを生み出し、メルローが柔らかさを与えている。カルメネールの生き生きとした力強さを表し、シラーの見事なフローラルの含みが残る。

合う料理 フォアグラのアニョロッチェとコンソメ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 66%、カルメネール、シラー、カベルネ・フラン、メルロー 34%

認証 サステナブル認証

*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

テロワール 沖積土壌

葡萄畑の位置 ミヤウエ・ヴァレー/カチャポアル

気候 地中海性気候/アンデス、太平洋の影響を受ける

地質 崩積土、沖積土、砂、粘土、砂利石を含む土壌

収穫 手摘み、2022年4月

醸造 ステンレスタンクで発酵とマロラクティック発酵する

熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成

酸度 5.50g/L

PH 3.60

残糖度 3.40g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 95ポイント!

ワイン・エンスージースト 92ポイント!

ワイン・スペクテーター 91ポイント!