



仕様

地域：チリ / レイダ・ヴァレー

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート ラズベリーやチェリーのような赤果実、柑橘類のニュアンス、ほのかな柔らかいハーブのアロマを前面に示す。クリーミーで素晴らしいバランスの味わいに、フレッシュで生き生きとした酸味の後味が続く。

合う料理 エビ、山羊のチーズなどと好相性

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

認証 WOC (チリ : サステナブル認証)

畑 / 酿造方法

葡萄畠の位置 レイダ

気候 2023年は例年に比べ雨が多く、土壌は十分な水分を蓄え、均一な発芽と最高のキャノピーの状態に恵まれた。しかし春は寒く湿度が高かったため、栽培は困難を極めた。キャノピー管理は、葡萄樹の病気を防ぐため細心の注意を要した。葡萄はゆっくりと成熟し、良好な状態を保ち、結果フレッシュな風味に高いアロマを持つ、生き生きとした口当たりの葡萄を獲得。収穫は前年より12-14日遅い開始となった。

地質 レイダ・ヴァレーとカサブランカ・ヴァレーの、樹齢15年以上の畠の葡萄から造る。レイダの畠は海からわずか12キロの場所に位置する。どちらの渓谷も海洋の影響を強く受け、とても芳醇でフレッシュな、ユニークなワインを造る。ロゼ専用の区画は、房を直射日光から守るために、風通しの良いキャノピーを維持し、適切な水分を保つ。なだらかな丘陵地帯のため、区画は北東、北西、南と様々な日当たりとなり、収穫日も異なる。レイダの土壌は赤色粘土質土壌が主体で、葡萄にクリーミーさとジューシーさを与えている。カサブランカは、細かい土砂の上にローム砂質土壌が堆積し、すっきりとした長い余韻の後味を生み出している。

収穫 3月の第1週と第2週に手摘みで収穫

醸造 淡いピンク色を得るため、空気圧式プレス機で全房圧搾。色合いとpHを注視し、最適なタイミングで止める。果汁はセトリング後、13.5-14°Cのステンレスタンクで16-17日間発酵。

熟成 ステンレスタンクで週数回パンチングダウンを行いながら、7ヵ月熟成

酸度 7.11g/L

pH 3.25

残糖度 1.70g/L

受賞歴

デスコルチャドス 91ポイント！