



仕様

地域：チリ / クリコ・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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.70%

サーブ温度：15°Cから16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート スミレがかった濃い赤色。濃厚でエレガントなアロマを示し、甘いスパイスが表れ、フレッシュなブラックベリーや熟したプラムを伴う。口に含むとジューシーで果実味を前面に感じる。美味しく柔らかいタンニンを持ち、豊かな酸味、素晴らしい凝縮感、魅惑的で長い余韻が続く。

合う料理 赤身肉とブルーチーズ/マッシュルームソース/パルミジャーナ添え、熟成チーズなどと好相性。

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

*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

葡萄畠の位置 ペテロア、サン・ホルヘ

気候 地中海性気候

土壤 粘土質とローム土壤

収穫 フレッシュさ、熟度、凝縮のバランスを最大限引き出し、テロワールを最高に現すため、選果し、4月に手摘み収穫を行う。

醸造 発酵前に除梗し、選果する。5°Cで、10日間のマセラシオン中に、ゆっくり発酵が始まる。1/3は天然酵母で、残りは厳選した酵母といっしょに、ステンレス・スティールタンクで発酵を行う。発酵後、すべてマロラクティック発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で12-14ヵ月熟成。低温でスタビライゼーションし、ろ過後瓶詰する。

酸度 5.15g/L

pH 3.42

残糖度 2.39g/L

受賞歴

サクラアワード2025 ゴールド！
アリステア・クーパーMW 91ポイント！