



## 仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カルメネール カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

テーブルがHappyになる特別エディションのボトルを、チリの人気ワイナリーからお届け。  
チリのインデペンデンス・デイ（9月18日）を記念したラベル。

**テイスティングノート** 紫色がかった濃い赤色。ノーズは、凝縮したブラックベリーを示し、スパイス、微かなコーヒーとバニラが加わる。口を含むと、フレッシュでバランスの取れた酸味が広がり、長い余韻の後味が続く。

**合う料理** 季節の料理、脂ののった赤身肉、ハムなどのコールドカットなどと好相性

**葡萄品種** カベルネ・フラン 60%、カルメネール 40%

**サステナブル認証** WOC認証

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** サン・ラファエル

**気候** 地中海性気候

**地質** 火山粘土質土壌

**収穫** 機械

**醸造** 26℃のステンレスタンクで発酵

**熟成** ステンレスタンクと樽で3-6ヵ月熟成