



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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16°Cから18°C

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。

ティスティングノート 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。口に含むと、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%
サスティナブル認証 WOC認証

畑 / 酿造方法

葡萄畠の位置 サン・ラファエル

気候 地中海性気候

地質 火山粘土質土壤

収穫 機械

醸造 26°C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ヶ月熟成