



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：メルロー カベルネ・フラン マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：12°Cから14°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紹介する深紅色。凝縮した黒果実のアロマを示し、ほのかな赤果実を伴う。口に含むとフルボディで、絹のようにスムーズ、甘い心地よいタンニンを感じる。

合う料理 赤身肉、濃厚なパスタなどと好相性

葡萄品種 マルベック 50%、カベルネ・フラン 30%、メルロー 20%

認証 ヴィーガン、サステナブル：WOC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

葡萄畠の位置 アンデス山脈から30km離れたマウレ・ヴァレーのサン・ラファエルにあるラ・エスペランサの畠に20年以上前に植樹された。深さの異なる火山性土壤が、日照量の異なる斜面を形成している。気候は四季のはっきりとした地中海性で、山から吹き込む夜風の影響を受ける。

気候 温暖な地中海性気候

地質 火山性土壤

収穫 機械

醸造 226°Cのステンレスタンクで発酵

熟成 フレンチオーク樽とステンレスタンクで6ヶ月熟成

酸度 3.50g/L

PH 3.75

残糖度 16.00g/L