



仕様

地域：チリ / マイポ・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 シラー
ティスト：辛口
アルコール度数：13.9%
サーブ温度：17°Cから18°C
容量：750ml

説明

テイスティングノート 傑出したアタックを示す。ミディアムボディでジューシー、素晴らしい風味豊か。まろやかなタンニンを持ち、長く心地良いフィニッシュが続く。
合う料理 赤身肉、きのこのリゾット、チーズなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 95%、シラー 5%
認証 チリ 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

テロワール タラパカエステート

葡萄畠の位置 マイポ・ヴァレー

気候 タラパカ・エステートにおける過去3年間の冬は、素晴らしい気候に恵まれた。降雨量も最適で、春には均一な萌芽が促された。春も穏やかだった。1月～3月にかけての成熟期には、平均気温が過去の記録を上回り、早期に成熟した。通常の収穫時期よりも10～12日早まり、収穫期に雨が降らず、健全な葡萄が収穫された。

地質 花崗岩質土壌で、ロームから砂質ロームと沖積土から成る

収穫 手摘みと機械

醸造 発酵前に10-12°Cで3-4日間マセラシオンし、25-27°Cで7-8日間ポンピングオーバーしながら発酵。10日間発酵後マセラシオンする。80%はフレンチオークの小樽に移し、マロラクティック発酵し、11ヶ月熟成する。

熟成 80%はフレンチオークの小樽、20%はステンレスタンクで11ヶ月熟成

酸度 4.50g/L

PH 3.70

残糖度 3.50g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 91ポイント！

コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル2025 グランド・ゴールド・メダル！

後続2024ヴィンテージ

デスコルチャドス 92ポイント！