



## 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：カルメネール

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ノーズは素晴らしい個性を反映し、フレッシュさを与える植物的な含みを持つ。プラム、ブラックベリー、ブラックチェリーなどの熟した果実もたっぷりと表し、スマイルのような花のニュアンスも感じる。デイル、クローブ、黒胡椒、バニラなどのスパイシーさが、複雑さの核となっている。力強く滑らかなテクスチャーの味わいに、タンニンの繊細さも際立ち、バランスの良い余韻が長く残る。

**葡萄品種** カルメネール

\*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

**地質** 花崗岩起源の、シルト質と粘土質ローム土壌が混ざる

**収穫** 手摘みと機械

**醸造** 3日間コールドマセラシオンし、土着酵母といっしょに、頻繁にポンピングオーバーしながら10日間発酵。発酵後マセラシオンを14日間行う。

**熟成** フレンチオーク樽で熟成

**酸度** 4.5g/L

**PH** 3.51

**残糖度** 2.71g/L

## 受賞歴

ジャパン・ワン・チャレンジ2025 プラチナ！  
ジェームス・サックリング 93ポイント！

後続2024ヴィンテージ  
デスコルチャドス 95ポイント！