



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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、スミレのような花のニュアンスを感じる。ディル、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。

畠 / 醸造方法

地質 花崗岩起源の、シルト質と粘土質ローム土壤が混ざる

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！