



## 仕様

地域：チリ / クリコ・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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.3%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** スミレがかった濃い赤色。エレガントで甘いアロマが広がり、ブラックベリーやプラムのスパイシーさを伴う。ジューシーな口当りは美味しく、タンニンは柔らかく酸味は濃厚。長い余韻のフィニッシュが残る。

**合う料理** 赤身肉のチーズやきのこソース添え、パルミジャーノチーズや熟成チーズなどと好相性。

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

\*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

**葡萄畑の位置** クリコ・ヴァレー

**気候** 地中海性気候

**土壌** 粘土ローム質土壌

**収穫** フレッシュさ、熟度、凝縮のバランスを最大限引き出し、テロワールを最高に現すため、選果し、4月に手摘み収穫を行う。

**醸造** 手作業で除梗し選果する。5℃で10日間マセラシオンし、1/3は野生の酵母、残りは厳選した酵母といっしょにステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵する。

**熟成** フレンチオーク樽で12-14ヵ月熟成。低温でスタビライゼーションし、ろ過後瓶詰する。

**酸度** 4.92g/L

**PH** 3.47

**残糖度** 2.19g/L

## 受賞歴

サクラアワード2026 ゴールド！