



仕様

地域：チリ / コルチャグア・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 カルメネール

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

ワイナリーについて

今日、クロ・アパルタは世界で最も優れたワインの一本として、ワイン評論家やジャーナリストから脚光を浴びています。現在までアメリカの雑誌ワイン・スペクテーターの有名な年間 TOP100で南アメリカワインで唯一“ワイン・オブ・ザ・イヤー”に選ばれたワインです。受賞は2005ヴィンテージでした。南半球にいたっても、唯一ペンフォールズのグランジだけが受賞していません。クロ・アパルタはワイン・スペクテーターのTOP100で5回選出され、そのうち3回が2000年から2010年の10年間にTOP3に選出された世界で唯一のワインです。

テイスティングノート メルローはブラックチェリー、ブラックベリーなどの黒果実の香り、素晴らしいフレッシュな風味を造り出す。特にフィロキセラ以前の古い葡萄樹のカベルネ・ソーヴィニオンはラズベリーなどの赤果実やブラックカラント、ブルーベリーなどの黒果実の香り、熟したピーマンやブラックオリーブの含みを造り出す。熟成とともに、胡椒、クレーム・ドゥ・カシス、革やスモーク、トーストやチョコレートのような炭の含みを展開する。カルメネールはほのかな紫色を帯びた輝きのある色を造り出し、まろやかなタンニンを持つ豊かなワインを造り出す。繊細なチェリーの香りを示し、黒胡椒のスパイシーな含みにより微妙にバランスの取れたワイン。フレッシュさは黒果実、スモーク、ココア、革やタバコの含みの美しい後味を確かなものにする。

葡萄品種 カルメネール 64%、カベルネ・ソーヴィニヨン 19%、メルロー 17%

合う料理 鴨のオレンジ添え、マッシュポテト添えのラム肉のお料理、濃厚なカカオチョコレートのデザートと好相性。

サーヴする温度 抜栓後、数時間そのままにして空気に触れさせるか、または丁寧にデキャンターで1時間以上置く。

希望小売価格 ¥20,240 (税込)