



## 仕様

地域: チリ / レイダ・ヴァレー

スタイル: 赤ワイン

葡萄品種: ピノ・ノワール

テイスト: 辛口

アルコール度数(%): 13.4%

サーブ温度: 14℃から15℃

容量: 750ml

## 説明

**テイスティングノート:** チェリー色。魅力的でフレッシュな芳香、ラズベリー、チェリーのアロマを含み、ほのかなたばこを伴う。ミディアムボディ、ジューシーなタンニンと新鮮味を示す。

**合う料理:** ツナやサーモンなど脂ののった魚、フォアグラ、エビのリゾットと好相性。

**葡萄品種:** 100% ピノ・ノワール

希望小売価格 ¥3,520 (税込)

## 畑 / 醸造方法

**気候:** 地中海性気候

**土壌:** 砂質粘土質土壌

**収穫:** 比較的平温で雨量が少ない夏。3月の三週目の収穫は、例年同様の収穫量。

**醸造:** 厳選された酵母を使用した伝統的な醸造を行う。

**熟成:** ブレンドの15%は、フレンチ・オーク樽で4ヵ月熟成を行う。

**酸度:** 6.15g/l

**PH:** 3.4

**残糖:** 4.21g/l