



## 仕様

地域：チリ / カチャポアル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カルメネール カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** ミヤウエ・ヴァレーのピュアなテロワールを反映し、それぞれのブドウ品種が、ボルドースタイルのブレンドの複雑味に、ダイナミックに寄与している。カベルネ・ソーヴィニオンは、魅惑的な熟した濃いベリーの果実としなやかなベルベットのタンニンを示し、メルローは素晴らしい核果の芳香を運ぶ。カベルネ・フランはエレガントなミネラルを高め、カルメネールはブレンドに深み、ボディ、ブラックベリーとプラムの風味をもたらし、余韻はシラーのラベンダーとスミレの花を含む。フレンチ・オーク樽で20ヶ月熟成することで、スパイスとモカを示す後味。

**合う料理** 仔牛のコンソメ・フォアグラのアニョロッチェ、熟成チーズと好相性

**葡萄品種** 62% カベルネ・ソーヴィニオン、15% カベルネ・フラン、13% カルメネール、6% メルロー、4% シラー

## 畑 / 醸造方法

**土壌** 粘土砂質土壌

**気候** 地中海性気候、夏は乾燥と冷涼な夜、寒い冬

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 小さいステンレス・スチールタンクで発酵、約20日間のマセラシオン

**熟成** フレンチ・オーク樽で20ヶ月熟成

**酸度** 5.67g/l

**PH** 3.48

**残糖** 3.5g/l

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 94 ポイント!

ワイン・スペクテーター 世界のトップ100ワイン選出!

デキャンター誌 ベスト・ボルドー・ブレンド!