



仕様

地域：チリ / クリコ
スタイル：赤ワイン
葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン マルベック
テイスト：辛口
アルコール度数(%)：14.90%
サーブ温度：16℃
容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫がかった、濃い赤色。赤や黒果実のアロマを示し、新鮮なスパイス、アニス、ローズヒップの含みを持つ。エレガントでありながら、複雑味もあり、しっかりしたタンニンは、柔らかく、甘味を感じる。素晴らしいバランスと、しっかりした骨格があり、リッチな後味は、長い余韻を支えている。

合う料理 ヴィール・リブ、ダック・コンフィ、まっすルームソース添えのフィレ・ミニオン

葡萄品種 マルベック 90%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

畑 / 醸造方法

テロワール ペテロアはサンチアゴの南200kmに位置する。気候は地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を強く受ける。年間降水量は600ミリメートルで、主に冬に降り、夏は通常暖かく、日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を生産する。樹齢70年のブドウ畑に接するマタキート川が近くにあるため、微気候が生まれ、気温のバランスが保たれている。土壌は沖積土で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして基本的には粘土が残り、様々な質感を持つ。主なブドウ品種はカベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、ソーヴィニヨン・ブラン、メルロー、シャルドネ。

気候 地中海性気候

収穫 手摘み

醸造 選果し、除梗後、8℃以下でコールドマセラシオンし、複雑なアロマを際立たせる。易しく压榨後、発酵を開始する。土着酵母と一っしょに、適度な温度でタンニンをやさしく抽出し、テロワールの模範的な果実味を維持する。スキンコンタクトを長くし、マロラクティック発酵を完了させる。フレンチ・オークの新樽を使用し、ワイナリーの地下セラーで26ヶ月間熟成する。

熟成 フレンチ・オークの新樽で26ヵ月熟成

酸度 6.24 g/l

PH 3.37

残糖度 2.69 g/l

受賞歴

デスコルチャドス 93ポイント！

カタドル・サンティアゴ ゴールド！