



## 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 カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 6回目のヴィンテージとなるヴィック2015は、カベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フランのユニークな表情を表現している。ミヤウエ・ヴァレーの複数のミクロクリマの影響を受け、深い複雑味のある、まっすぐな酸味と繊細でフレッシュさを感じる。沿岸からの冷涼な風により、午後の暑さを和らげ、エレガントで力強く、ダイナミックなカベルネ・ソーヴィニヨンに、繊細でしっかりしたミネラルを含むカベルネ・フランを育む。ノーズは芳醇で花の含みを示し、前のヴィンテージを彷彿させる。生き生きとしてテンションもある味わいは、滑らかでまろやかなタンニンに、熟したカシス、レッドプラムを伴い、野生のタイムを含む後味へと続く。

**合う料理** 和牛ステーキ、ハーブを使ったラム・リブのロースト

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン 85%、カベルネ・フラン 15%

希望小売価格 ¥23,540 (税込)

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 温帯地中海性気候で、海洋の影響を受け、最高気温が緩和される。

**葡萄畑の位置** カチャポアル

**気候** 地中海性、乾燥した夏/冷涼な夜、寒い冬

**地質** 粘土と砂質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 15日間マセラシオンし、ステンレタンクで発酵、マロラクティック発酵を樽で行う

**熟成** 225lのフレンチオークの新樽で26ヵ月熟成

**酸度** 5.92 g/L

**PH** 3.61

**残糖** 2.30 g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 98 ポイント!

ワイン・エンスージアスト 95 ポイント!