



## 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** フォアグラのアニョロッチェとコンソメ、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** 61% カベルネ・ソーヴィニヨン、23% カルメネール、8% シラー、7%カベルネ・フラン、1% メルロー

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** ミヤウエ・ヴァレー/カチャポアル

**気候** 地中海性気候/アンデス、太平洋の影響を受ける

**地質** 崩積土、沖積土、砂、粘土、砂利石を含む土壌

**収穫** 手摘み、4月

**醸造** 小さいステンレスタンクで醸造、マセラシオンを約20日間行う

**熟成** フレンチ・オーク樽で20ヶ月熟成

**酸度** 5.71g/l

**PH** 3.52

**残糖度** 2.96g/l

## 受賞歴

ワイン・スペクテーター トップ100ワインに選出！

デキャンター ベスト・ボルドー・ブレンド！

デコルチャドス 95ポイント！

ジェームス・サックリング 94ポイント！

ワイン・エンスージアスト 92ポイント！

ファルスタッフ 90ポイント！