



## 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** テロワールをピュアでエレガントに反映している。カベルネ・ソーヴィニヨンのしっかりして、落ち着いたストラクチャーと、直線的な赤果実の鮮やかで、生き生きとして、滑らかな味わいを表現し、しっかりしたタンニンが魅了する。カベルネ・フランはミネラルとエレガントさを示し、ジューシーで、美味しく、終わりのない後味へと誘う。刺激的で明るく、フレッシュなスパイスが、完璧でバランスのとれた酸味と結びつき、長い余韻の、見事な後味を生み出している。

**合う料理** 和牛のショートリブにピーズのピューレとグリルしたアスパラガス添え、山羊のチーズ和えパスタとドライフルーツとバジル添え、ラムのキヌア包み揚げなどと好相性。ペビーキャロットとパセリのピューレ添え

**葡萄品種** 78% カベルネ・ソーヴィニヨン、22% カベルネ・フラン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 水はけのよい深い多孔性花崗岩質土壌

**葡萄畑の位置** ミラウエ、カチャポアル

**地質** 崩積土、沖積土、砂、粘土、および砂利石を含む土壌

**収穫** 手摘み、2017年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

**熟成** フレンチオーク樽で26ヵ月熟成

**酸度** 5.60g/L

**PH** 3.69

**残糖度** 2.32g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 97ポイント！