



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！