



## 仕様

地域：チリ / ミリャウエ・ヴァレー / 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%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

ラ・ピウ・ベルとはミラウエの女神であり、画家ゴンザロ・シエンフエーゴスが芸術へのオマージュとして特別に描いたもの。VIKの芸術とワイン造りの芸術の重要性を物語っている。

**テイスティングノート** ノーズはブラックベリーやブルーベリーなどの黒果実と、黒胡椒などのスパイス、カルメネール特有の森の下草が前面に出ており、ミネラルと調和している。洗練されたミリャウエの特別なテロワールを表現するカルメネールは、エレガントでダイナミックさを示し、まろやかなタンニンがミッドパレットを満たし、ボリュームを与え、幾層もの風味を際立たせている。カベルネ・ソーヴィニヨンは骨格のある後味をもたらし、カベルネ・フランによりエレガントなテンションとミネラルを感じ、石墨の素晴らしい含みが続く。

**合う料理** 山羊のチーズ詰め、牛フィレ肉とカボチャとセージのニョッキ添えなど

**葡萄品種** 68% カルメネール、23% カベルネ・ソーヴィニヨン、9% カベルネ・フラン

## 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、高温が緩和される。

**葡萄畑の位置** カチャポアル

**気候** 地中海性気候、乾燥した夏、涼しい夜、寒い冬

**地質** 粘土砂質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 15日間マセラシオン後、ステンレスタンクでアルコール発酵し、樽でマロラクティック発酵する

**熟成** 1年使用のフレンチオーク樽（225l）で24ヵ月熟成

**酸度** 5.33g/L

**PH** 3.63

**残糖度** 3.52g/L