



仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン カルメネール

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：8℃

容量：750ml

説明

赤品種と白品種のブレンドが生み出すフレッシュな味わい
サステナブルな葡萄栽培と最新ワイン醸造技術で、ユニークな特徴を持つ果実味豊かなワインを生産。
ベリーの高い香りとバニラのニュアンスを持ち、バランスが非常に良い赤ワイン。

テイastingノート 緑色がかった鮮やかな黄色。ノーズはグリーンアップル、パイナップル、グ
レープフルーツ、刈りたての芝生、アプリコットを示す。トロピカルフルーツが口中に広がり、ほの
かなハーブを伴う。カルメネール種が持続性を与え、ソーヴィニヨン・ブランとしてはユニークなス
トラクチャーを持ち、核果の含みが加わる。

合う料理 魚料理、甲殻類、サラダなどと好相性。

葡萄品種 90%ソーヴィニヨン・ブラン、10%カルメネール

認証 サステナブル:WOC認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール サン・ラファエル

気候 地中海性気候

土壌 火山質土壌

収穫 手摘み

醸造 酸化を防ぐため素早く破碎と圧搾する。低温でスタティックデカンテーションを行い、バッチ
ごとに13-17℃でアルコール発酵する。発酵後、一部はフレンチオークとアメリカンオークの新樽や
使用済樽で3ヵ月熟成。シロップのようなまろやかなテクスチャーを得るため、残りは澱といっしょ
にステンレスタンクで熟成。