



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

テイスティングノート 6回目のヴィンテージとなるヴィック2015は、カベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フランのユニークな表情を表現している。ミヤウエ・ヴァレーの複数のミクロクリマの影響を受け、深い複雑味のある、まっすぐな酸味と繊細でフレッシュさを感じる。沿岸からの冷涼な風により、午後の暑さを和らげ、エレガントで力強く、ダイナミックなカベルネ・ソーヴィニヨンに、繊細でしっかりしたミネラルを含むカベルネ・フランを育む。ノーズは芳醇で花の含みを示し、前のヴィンテージを彷彿させる。生き生きとしてテンションもある味わいは、滑らかでまろやかなタンニンに、熟したカシス、レッドプラムを伴い、野生のタイムを含む後味へと続く。

合う料理 和牛ステーキ、ハーブを使ったラム・リブのロースト

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 85%、カベルネ・フラン 15%

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、最高気温が緩和される。

葡萄畑の位置 カチャポアル

気候 地中海性、乾燥した夏/冷涼な夜、寒い冬

地質 粘土と砂質土壌

収穫 手摘み

醸造 15日間マセラシオンし、ステンレタンクで発酵、マロラクティック発酵を樽で行う

熟成 225lのフレンチオークの新樽で26ヵ月熟成

酸度 5.92 g/L

PH 3.61

残糖 2.30 g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 98 ポイント!

ワイン・エンスージラスト 95 ポイント!