



## 仕様

地域：チリ / コルチャグア・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カルメネール

テイスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

## 説明

今日、クロ・アパルタは世界で最も優れたワインの一本として、ワイン評論家やジャーナリストから脚光を浴びています。現在までアメリカの雑誌ワイン・スペクテーターの有名な年間TOP100で南アメリカワインで唯一“ワイン・オブ・ザ・イヤー”に選ばれたワインです。受賞は2005ヴィンテージでした。南半球にいたっても、唯一ペンフォールズのグランジだけが受賞しておりません。クロ・アパルタはワイン・スペクテーターのTOP100で5回選出され、そのうち3回が2000年から2010年の10年間にTOP3に選出された世界で唯一のワインです。

**テイスティングノート** 濃く青いエッジのある、深くインクのようなパープル・レッド色。ノーズは濃く、スパイスが赤と黒果実の層と重なり、シーダーの含みを伴う。エレガントなタンニンは、フィネスと凝縮感を兼ね備えたミッドパレットへと向かい開き、同時にまろやかさとフレッシュさを持つ。並外れた長い余韻の後味。

**合う料理** 和牛などと好相性

**葡萄品種** 64% カルメネール、18% カベルネ・ソーヴィニヨン、18% メルロー

## 畑 / 醸造方法

### オーガニック認証

**テロワール** アパルタは、チリでは珍しい南北に面した場所に位置する。南側にはティンギリカ川が流れ、海岸沿いのコルディリエラの丘が馬蹄のようにブドウ畑を囲む。2つの要素は、このユニークなテロワールを形成するのに、不可欠。この地理的条件が、ブドウ樹のバランスを保ち、ブドウはゆっくりと熟す。日の出と日没時には、コルディリエラが太陽の光を遮り、強い日差しから樹を守り、川により冷涼な気候が良い影響を及ぼす。

**気候** アパルタは、コルチャグア・ヴァレーの他の地域とは異なる特別な中気候を持つ。冬にのみ雨季があり、夏には長い乾季がある。成長期は、海岸山脈の高さが太平洋からの冷たい影響を部分的にブロックしているため、雨の降らない温暖な気候である。これにより、赤ワインに重要な、素晴らしい色とタンニンを得る。ゆっくりとした熟成により、ブドウは高い凝縮感と個性を備えた理想的な成熟度に達し、果実味と高いレベルの自然な酸味を保ち、高い熟成のポテンシャルを持つ。

**土壌** アパルタの土壌は非常に古く、主に白亜紀（145-66 MY）に花崗岩や花崗閃緑岩から成る。丘陵地では、細かく分解した角張った石と、細かいテクスチャーと粘土質の下層土壌が混ざる。平地では、ピエモンテや河川から流れてきた、崩積土や古い沖積土がある全体的に厚めのテクスチャー（砂質～砂質ローム）で、石英砂利が含まれている。水はけがよく、傾斜は2～15%。

**マセラシオン** 4-5週間（手作業でパンチングダウンを行う）

**醸造** 75%は75ヘクトリットルのフレンチ・オーク桶、25%はフレンチ・オーク樽、28℃で発酵。マロラクティック発酵を新フレンチ・オーク樽で行う。

**熟成** フレンチ・オーク樽で25ヵ月熟成、内87%新樽、13%2年目の樽（清澄やろ過などしない）

**瓶詰** 2020年10月5日

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 98ポイント！