



仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート フルーティーで表情豊か、ジューシーな酸味とアルコール度数のバランスがとれたフレッシュなワイン。濃厚でたっぷりとした果実味を感じる。

合う料理 バーベキュー肉、熟成チーズ

葡萄品種 97% シラー、 3% ヴィオニエズ

認証 サステイナブル：WOC

畑 / 醸造方法

テロワール マウレ・ヴァレー

気候 地中海性気候

地質 火山質土壌

収穫 手摘み

醸造 低温でステンレスタンクで4-7日間マセラシオンする。厳選した酵母といっしょにアルコール発酵を25-28℃で行う。マロラクティック発酵後、新樽と古樽で10-12ヵ月熟成。

熟成 フレンチオークの新樽と古樽で10-12ヵ月熟成

PH 3.45

残糖度 2.34

受賞歴

後続2019ヴィンテージ

サクラアワード ゴールド！