



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：カリニャン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：18℃から21℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート スミレ色を帯びた深みのある濃いルビー色。チェリーリキュール、リコリスと、アプリコット、白桃、洋ナシなどの白果実のアロマが混ざり、ほのかなライチを伴い、長く続き、ジャスミンの含みが締めくくる。爽やかな味わいを持つワイン。

葡萄品種 100% カリニャン

畑 / 醸造方法

テロワール カウケネスはマウレ・ヴァレーの海拔175mに位置し、気温が高いが、太平洋からの涼しい風が気温が和らげる。

気候 温暖な気候、6ヶ月乾季があり、年間降水量は700mm。ブドウの熟成期間の高い気温は、太平洋からの涼しい風によって緩和される。

土壌 深い赤色の粘土質ローム土壌。

収穫 手摘み後除梗、破碎は行わない。

醸造 発酵前に10,000リッタータンクで天然酵母と房ごと4日間コールド・マセラシオンし、10日間25℃でマセラシオンを行う。タンクでの自然なマロラクティック発酵。

熟成 100%ステンレス・スチールタンクで熟成

酸度 4.81g/L

PH 3.59

残糖度 2.54g/L