



## 仕様

地域：チリ / クリコ・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 マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.90%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 紫がかった、濃い赤色。赤や黒果実のアロマを示し、新鮮なスパイス、アニス、ローズヒップの含みを持つ。エレガントでありながら、複雑味もあり、しっかりしたタンニンは、柔らかく、甘味を感じる。素晴らしいバランスと、しっかりした骨格があり、リッチな後味は、長い余韻を支えている。

**合う料理** ヴィール・リブ、ダック・コンフィ、まっすルームソース添えのフィレ・ミニオン

**葡萄品種** マルベック 90%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ペテロアはサンチアゴの南200kmに位置する。気候は地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を強く受ける。年間降水量は600ミリメートルで、主に冬に降り、夏は通常暖かく、日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を生産する。樹齢70年のブドウ畑に接するマタキート川が近くにあるため、微気候が生まれ、気温のバランスが保たれている。土壌は沖積土で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして基本的には粘土が残り、様々な質感を持つ。主なブドウ品種はカベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、ソーヴィニヨン・ブラン、メルロー、シャルドネ。

**気候** 地中海性気候

**収穫** 手摘み

**醸造** 選果し、除梗後、8℃以下でコールドマセラシオンし、複雑なアロマを際立たせる。易しく压榨後、発酵を開始する。土着酵母といっしょに、適度な温度でタンニンをやさしく抽出し、テロワールの模範的な果実味を維持する。スキンコンタクトを長くし、マロラクティック発酵を完了させる。フレンチ・オークの新樽を使用し、ワイナリーの地下セラーで26ヶ月間熟成する。

**熟成** フレンチ・オークの新樽で26ヵ月熟成

**酸度** 6.24 g/l

**PH** 3.37

**残糖度** 2.69 g/l

## 受賞歴

デスコルチャドス 93ポイント！

カタドール・サンティアゴ ゴールド！

コンクール・モンドリアル・ド・ブリュッセル ゴールド！

ジェームス・サックリング 91ポイント！

La Cav 93ポイント！

後続2020ヴィンテージ

Cadad'Or 92ポイント！