



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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.30%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 黄色味を帯びた深い赤色。ノーズは凝縮した赤いベリーとプラムの含みに、ほのかなクローブ、白胡椒、石墨を伴う。テロワールを的確に表現していて、複雑で興味深い。味わいはフレッシュさと、赤果実、スパイスを含み、熟したタンニンを持ち、フレンチオークが溶け込んでいる。心地よい後味は長く続く。

合う料理 フィレミニヨンとマッシュルームソース、ナスのラザニア、熟成チーズのグラタンなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

テロワール アンデス山脈の麓に、1959年に植樹

葡萄畑の位置 アンデス山脈に隣接するクリコ渓谷にあるロス・ニッチ・エステート

気候 地中海性気候

地質 石を含む、粘土質ローム土壌

気候 地中海

収穫 手摘み

醸造 手作業で除梗し、厳選した葡萄を5℃で10日間、土着酵母といっしょに発酵。最終的な果汁を4日間かけて抽出し、厳選した酵母を加え、自然に温度が上昇する。15日間マセラシオンし発酵を終える。フレンチオークの新樽で24-26ヶ月間熟成。マロラクティック発酵を行う。地下セラーで自然に沈殿させ、清澄。

熟成 フレンチオークの新樽で24-26ヶ月熟成。マロラクティック発酵する。

受賞歴

デスコルチャドス 93ポイント!

ジェームス・サックリング 91ポイント!

ブリュッセル 国際ワインコンクール ゴールドメダル!

サクラアワード2023 ゴールド!