



## 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：メルロー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.1%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 紫がかった濃い赤色。濃縮感を持ち、魅惑的。熟した赤果実、プラムとチェリーを含み、花とほのかなスパイスを示す。芳醇でバランスの良い酸味と、滑らかで甘いタンニンを持つ。

**合う料理** お食事全般と合います、特に白肉、赤肉、パスタと好相性。

葡萄品種 100% メルロー

## 畑 / 醸造方法

**収穫** 4月第三週に手摘み。素晴らしい色と濃い香りを持ち、すばらしい酸味のバランス。

**畠** サグラダファミリア近くの沖積土壌、マタキト川近く。川による安定した気温、渓谷の気候、すばらしい土壌が最高の熟成を葡萄に与える。

**醸造** 除梗後優しく圧搾し、コールドマセラシオンを行う。中程度の気温で発酵し、フルーツ味を保つ。厳選した酵母、マロラクティック発酵を行う。

**熟成** フレンチ・オーク樽で8ヵ月熟成する。

酸度 5.45 g/l.

PH 3.41.

残糖度 2,44 g/l.