



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 素晴らしくフルーティーで表情豊か。フレッシュさと、ジューシーな酸味のバランスが見事。タバコ、カラメル、なめし革を示し、繊細で滑らかなタンニンは、長い余韻の後味まで続く。飲みやすい。

合う料理 バーベキュー肉、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 97% シラー、3% ヴィオニエ

認証 サステナブル：WOC認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

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 低温のステンレスタンクで4-7日間発酵前のマセラシオンを行い、厳選した酵母といっしょに25-28℃で発酵する。マロラクティック発酵し、フレンチオークの新樽と古樽で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