



仕様

地域：チリ / カチャポアル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カルメネール カベルネ・フラン シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.2%

サーブ温度：17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 2020年ヴィンテージは、涼しい春、暖かい夏、平年並みの秋に恵まれ、生命力とエレガンスに溢れたワインを生み出した。口に含むとダイナミックさが感じられ、滑らかでありながら生き生きとしたタンニンが張りりと柔らかさをもたらす。ヴィーニャ・ヴィックの"テロワール"樽プログラム（ワイナリーのオークを再利用することで、サステナビリティと循環型経済に基づく革新的なプロジェクト）により、テロワールの精神を余すところなく表現している。アロマと風味を最大限に凝縮させるため、葡萄は夜間に手摘収穫する。

合う料理 フォアグラのアニョロッチェとコンソメ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール、シラー、カベルネ・フラン、メルロー
認証 サステナブル認証

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 沖積土壌

葡萄畑の位置 ミヤウエ・ヴァレー/カチャポアル

気候 地中海性気候/アンデス、太平洋の影響を受ける

地質 崩積土、沖積土、砂、粘土、砂利石を含む土壌

収穫 手摘み、2020年4月

醸造 小さいステンレスタンクで醸造、マセラシオンを約20日間行う

熟成 フレンチ・オーク樽で20ヵ月熟成

PH 3.60

残糖度 3.42g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント！

ドリンクス・ビジネス ゴールド！