



仕様

地域：チリ / コルチャグア・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 メルロー カルメネール プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数(%): 15%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

輸入担当者のおすすめコメント

チリのカルメネールという品種で作られるこのワインは、飲んだあとに口の中でぐっと味わいが下に降りてくる比較的少ないタイプの貴重なワインです。

ワイン自体がとても美しく、ワインだけで十分楽しめる高級ワインですが、薄切りでもいいですが、できれば厚切り気味の豚肉を使ったソテーやグリルなどと楽しんでいただきたい味わいです。

このワインが持つ下に降りてくる果実味ときれいなタンニンに心地よい苦みが、じわりとでてくる豚肉のうまみと脂の味を、しっかりと受け入れてくれて、より食事をおいしくしてくれるはずです。

テイスティングノート すみれ色のエッジと、鮮やかなガーネット色。凝縮したノーズを示し、黒果実、ハーブ、カシスのアロマを伴い、チェリーやイチゴに、スパイスとシーダーの含みも加わる。まろやかでエレガントな味わいは、柔らかく、しっかりとしたタンニンが続く。濃厚で凝縮したフィニッシュが持続する。

合う料理 アンガス牛ロース、牛テンダーロイン、鹿肉、季節野菜のグリルなどと好相性

葡萄品種 40% カルメネール、38% カベルネ・ソーヴィニヨン、19% メルロー、3% プティ・ヴェルド

認証 WOC、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 アパルタ

気候 コルチャグア渓谷の他の地域とは異なる特別気候を有するアパルタ。冬に雨季があり、夏は長く乾燥している。葡萄の生育期には、山脈が太平洋からの風を部分的に遮るため、降雨があまりなく、温暖な気候に恵まれる。昼夜の温度差は大きく、素晴らしい色合いとタンニンを作る。ゆっくりと熟成することで、葡萄は理想的な成熟度に達し、高い濃度と特徴が得られる。上質な果実と天然の酸度が保たれ、長期熟成に適したワインを造る。

収穫 手摘み

醸造 手作業でパンチングダウンしながら5-6週間マセラシオンする。28-30℃の75hLのフレンチオーク桶で発酵し、新樽でマロラクティック発酵を行う。

熟成 フレンチオーク樽で26ヵ月熟成、内53%新樽、47%2年使用樽

酸度 3.9g/L

PH 3.59

残糖度 2.50g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 95ポイント!