



仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

原産地呼称：スペイン / グラン・レゼルヴァ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン カルメネール

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：8°C

容量：750ml

説明

赤品種と白品種のブレンドが生み出すフレッシュな味わい

サステナブルな葡萄栽培と最新ワイン醸造技術で、ユニークな特徴を持つ果実味豊かなワインを生産。ベリーの強い香りとバニラのニュアンスを持ち、バランスが非常に良い赤ワイン。

テイスティングノート 鮮やかな緑がかった黄色。ノーズは青リンゴ、パイナップル、グレープフルーツ、刈りたての草、アプリコットの芳香を示す。口に含むと、トロピカルフルーツの含みが表れ、ほのかなハーブを伴う。ソーヴィニヨン・ブランの珍しい組成と、カルメネールの持続性が感じられ、核果の含みも加わる。

合う料理 魚料理、甲殻類、サラダなどと好相性。

葡萄品種 90%ソーヴィニヨン・ブラン、10%カルメネール

畠 / 醸造方法

テロワール サン・ラファイエル

気候 地中海性気候

土壤 火山質土壤

収穫 手摘み収穫

醸造 酸化を防ぐため素早く破碎と圧搾、果汁の濁りや酸度に応じた圧搾方法を選択する。低温で静的デカンテーションを行い、バッヂごとに13-16.7°Cでアルコール発酵を行う。発酵後、一部はフレンチ・オークとアメリカン・オークの新樽や使用済樽で3ヶ月熟成する。シロップのようなまろやかなテクスチャーを得るため、残りは濁といっしょにステンレス・スティールタンクで熟成。

熟成 フレンチ・オークとアメリカン・オーク樽で3ヶ月熟成、内一部新樽。