



仕様

地域：チリ / マウル・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カルメネール カベルネ・フラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

サステナブル農法で生まれるカベルネ・フランとカルメネールのブレンド
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。
優れたタンニンと複雑な味わいをもつカベルネ・フランをベースに造られました。カルメネールからは、ストラクチャーに加え、アロマと色を得ます。

テイスティングノート 紫色がかった濃い赤色。ブラックベリーとイチゴの強い香りを含み、スパイスとほのかなコーヒー、たばこ葉、バニラを示す。丸いタンニンと新鮮でバランスの良い酸味、長い余韻の後味を持ち、飲みやすいワイン。

合う料理 季節の料理、脂身のある赤肉、ハムなどの冷菜と好相性

葡萄品種 60%カベルネ・フラン、40%カルメネール

畑 / 醸造方法

テロワール マウル・ヴァレー

葡萄畑の位置 サン・ラファエル

気候 地中海性気候

地質 花崗岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 ステンレス・スチールタンクで、25℃-28℃で発酵し、抽出量はバッチごとに異なり、毎日テストを行う。ステンレス・スチールタンクでマロラクティック発酵する。果実味とオークのバランスを保つために、一部はフレンチオークとアメリカンオークの新樽と2回目以降の樽で、一部はステンレス・スチールタンクで4ヶ月間熟成を行う。

熟成 一部アメリカンとフレンチオーク樽で4-6ヶ月熟成、内一部新樽。