



## 仕様

地域：チリ / クリコ・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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** スミレ色がかった濃い赤色。凝縮したエレガントな芳香を示し、甘いスパイスを含み、フレッシュなブラックベリーと熟したプラムを伴う。ジューシーで果実味を前面に感じる。深い味わいに、柔らかいタンニンとたっぷりとした酸味と素晴らしい密度を持つ。魅惑的で長い余韻の後味が続く。

**合う料理** 赤身肉のブルーチーズ/パルメザンチーズやマッシュルームソース添え、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

\*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** ペテロアはサンチアゴの南200kmに位置する。地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を強く受ける。年間降水量は600mmで、主に冬に降る。夏は暖かく、日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を育む。樹齢70年の葡萄畑に隣接するマタキート川は、微気候を作り出し、気温のバランスを保つ。沖積土壌で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして粘土が残り、様々なテクスチャーを持つ。主な葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、ソーヴィニヨン・ブラン、メルロー、シャルドネ。

**葡萄畑の位置** ペテロア、サン・ホルヘ

**気候** 地中海性気候

**地質** 粘土質ローム土壌

**収穫** 4月に手摘み収穫。テロワールのバランスや新鮮味、葡萄の凝縮味を最大限引き出すように選果する。

**醸造** 手作業で除梗しながら、選果する。10日間5℃でマセラシオンする。天然酵母といっしょに1/3発酵し、残りは厳選した酵母といっしょにステンレスタンクで発酵する。全てマロラクティック発酵を行う。熟成後、瓶詰前に低温でスタビリゼーションとろ過する。

**熟成** フレンチオーク樽で12-14カ月熟成

## 受賞歴

CWSA ゴールドメダル！

ジェームス・サックリング 90ポイント！

La Cav 90ポイント！