



## 仕様

地域：チリ / マイポ・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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.2%

サーブ温度：17℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 深みのある、濃いルビー色。力強くまっすぐな、フルーティーで凝縮したノーズを示し、黒胡椒、クローブ、ローリエなどマイポ特有のスパイスを含む。プラムやカシスのような黒果実や、レッドチェリーの芳香も感じ、フレッシュな印象を与える。ミディアムボディでジューシーな味わいは、まるやかで熟した滑らかなタンニンを持ち、長く心地よいエレガントなフィニッシュが特徴的。

**合う料理** チーズ、赤肉、マッシュルームのリゾットなどと好相性

**葡萄品種** 94% カベルネ・ソーヴィニヨン、4% カベルネ・フラン、2% プティ・ヴェルド

**認証** チリ：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、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** タラパカ

**葡萄畑の位置** マイポ・ヴァレー

**気候** 夏と冬の顕著な温帯地中海性気候は、特に午後に吹き込む強く涼しい風の影響を大きく受ける。畝の向きは、南北から東西まで様々。日照時間が長く、午後は涼しい風が高温を和らげるので、昼夜の気温差は20℃にもなる。これらの条件が熟した果実のアロマと複雑な含みを表現する。

**地質** “ピエモンテ”の土壌は、花崗岩を起源とし、ロームから砂質ロームのテクスチャーを持ち、沖積土から成る。アキュレオの丘の侵食が遅いため、ミネラルを豊富に含む。また、角ばった石、粗い砂利、細かい砂利がたっぷりと混ざり合い、葡萄樹の根が自由に伸びることができる。ミディアムボディの、非常に繊細なタンニンを持ち、素晴らしく長い余韻が続く葡萄を育む。

**収穫** 機械と手摘み

**醸造** 3月の最終週と4月の第1週に収穫する。セラーに到着後、選果と除梗し、醸造。凝縮したアロマと風味を抽出するために、10℃~12℃で3-4日間、発酵前のマセラシオンを行う。アルコール発酵は25℃~27℃で7-8日間行い、ポリフェノールを抽出するために、ポンピングオーバーを1日3回実施する。色とタンニンを最大限に引き出すために、発酵後のマセラシオンを10日間行う。80%はフレンチオーク樽に移され（100%古樽）、マロラクティック発酵し、続いて11カ月間熟成する。残りの20%は、最終ブレンドに主要な果実の成分を保持するために、ステンレスタンクで保管。

**熟成** フレンチオークの古樽（225L）で12カ月熟成

**酸度** 5.49g/L

**PH** 3.57

**残糖度** 2.50g/L

## 受賞歴

Winart 87ポイント！