



仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニャン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ほのかにスマレがかった深みのある力強いルビー色。チェリーのブランデー漬け、甘草、アプリコット、白桃、洋ナシやライチの含みのようなアロマが混ざり合い、消える事のないノーズを感じる。ジャスミンの含みが表れ、爽やかな味わいを締めくくる。

葡萄品種 100% カリニャン

認証 デメテル認証、エコサート認証、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

気候 温暖な気候、6ヶ月乾季があり、年間降水量は700mm。葡萄の熟成期間の高い気温は、太平洋からの涼しい風によって緩和される。

土壌 深い赤色の粘土質ローム土壌。

収穫 手積み

醸造 降雨量の減少の影響を受け、平均気温は前シーズンより高くなった。しかし、葡萄の品質は高く、ボリューム、フレッシュさ、酸味のバランスが素晴らしい。

熟成 100%ステンレス・スチールタンクで12~14ヶ月間熟成。天然酵母。

酸度 5.99g/L

PH 3.42

残糖度 1.74g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント！