



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

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

ブラック・ラベルは、カルメネール種を代表するような、良質な逸品を目指している。最良の区画より厳選されたカルメネールを丁寧に醸造し、クラシックで、マイポ・ヴァレーを荘厳に表現している。

テイスティングノート 濃厚なルビー色。フレッシュ、フルーティーで複雑なノーズは、チェリーなどの赤果実の含みが際立ち、プラム、ブラックベリー、カシスなどの黒果実も加わり、ほのかにローリエも感じる。樽熟成によるクローブ、黒胡椒、パニラをたっぷりと示すミディアムボディで、しっかりとした骨格を持つ味わいは、まろやかで滑らか。熟して心地よいタンニンに、ブラックベリー、カシス、プラムなどの黒果実のアロマが口中に広がり、美味しくバランスが取れていて、長い余韻が続く。

合う料理 熟成チーズ、マッシュルームやポロネーゼの Pasta、仔牛のグリル、ラム、鴨

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

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 温帯地中海性気候で、夏と冬の季節がはっきりしている。葡萄畑の中気候は、アンデス山脈から吹き下ろす朝の暖かい風の影響を受け、マイポ川の冷たい水と一緒に通り抜け、ワイナリーに入る。一方、午後の気温は、太平洋からマイポ川流域をアンデス山脈に向かって吹き上げる風の影響を大きく受ける。こうした冷涼な影響は、ワインにフルーティでスパイシーなアロマをもたらす。葡萄樹の列の露出度は、南北と東西で異なる。そのため、日中は高い気温だが、午後に吹く涼しい風の影響で高温が和らげられ、昼夜の寒暖差は20℃程になる。これがワインに熟した赤と黒果実のアロマとして表れている。

地質 カベルネ・ソーヴィニヨンは、海岸山脈の南側に位置するエル・ミラドールの土壌が生み出している。花崗岩質（風化の段階が異なる）に由来し、深く、石英を含む地区と、沖積岩が表層（10cm~50cm）にある地区から成る。水はけと風通しの良い土壌が育むカベルネ・ソーヴィニヨンは、繊細な味わいを持ち、まろやかなタンニン（エレガントで"グリップ"がある）が感じられる。

収穫 手摘み

醸造 収穫は4月の第1週の早朝に行われた。選果後、発酵前のマセラシオンは10-12℃で3-4日間行い、凝縮したアロマと風味を引き出した。土着酵母といっしょにアルコール発酵し、その後厳選した酵母を投入し、25-27℃で約7-10日間発酵する。1日3回ポンピングし、色とタンニンをより多く抽出するために、5日間発酵後のマセラシオンを行った。毎日テイスティングし、抽出作業を適切に判断した。

熟成 3,500Lのフレンチオークの大樽と300Lのフレンチオーク樽で14ヵ月熟成、内15%新樽

酸度 5.57g/L

PH 3.51

残糖度 2.20g/L

受賞歴

デスコルチャドス 95ポイント!

ジャパン・ワイン・チャレンジ シルバー！

後続2022ヴァンテージ
デスコルチャドス 95ポイント！