



## 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 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(%)：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** イチゴ、ブルーベリー、サワーチェリーの芳香を示し、花、なめし草、パニラ、スパイスを伴う。口に含むとシロップのようにジューシーで、生き生きとした赤果実を感じる。絹のように滑らかなタンニンを持ち、後味は長く続く。

**合う料理** 赤肉とジビエ、熟したチーズやハム・サラミなどの薄切りと好相性。

**葡萄品種** 61% カリニャン、22% カベルネ・フラン、17% プティ・ヴェルド

**認証** サスティナブル：WOC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

**葡萄畑の位置** 地中海性気候

**気候** 地中海性気候

**地質** カリニャンの土壌は花崗岩を起源とするロームから粘土ローム質で、非常に深い。カベルネ・フランとプティ・ヴェルドの土壌は、火山性土壌で、有機物を多く含む。

**収穫** 手摘み

**醸造** 10kgの容器で手摘み収穫し、7℃で7日間コールドマセラシオンする。ステンレスタンクで厳選された酵母といっしょにアルコール発酵後、マロラクティック発酵する。

**熟成** フレンチオーク樽で10-12ヵ月熟成