



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 シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.2%

サーブ温度：17°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 深く濃いルビー色。ノーズは力強く、まっすぐでフルーティーさを示し、黒胡椒、クローブ、ローリエなどのマイボ特有の凝縮したスパイクスを伴う。プラムやカシスのような黒果実も加わり、レッドチェリーがフレッシュさを与える。ジューシーなミディアムボディの味わいは、まろやかで熟した滑らかなタンニンを持ち、心地よくエレガントな後味が長く続く。

合う料理 赤身肉、きのこのリゾット、チーズ

葡萄品種 95%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%シラー

認証 チリサステナブルWOC認証

畑 / 酿造方法

葡萄畠の位置 マイポ・ヴァレー

気候 夏と冬の季節がはっきりしている温帯地中海性気候。畠は午後に吹き込む強く涼しい風の影響を大きく受ける。日中の温度は高く、午後には涼しい風が吹き、高温を和らげるため昼夜の寒暖差は20°C程。こうした条件が、熟した果実のアロマと複雑な含みを持つワインを生み出している。

地質 ピエモンテ特有の土壤。花崗岩を起源とし、ロームから砂質のテクスチャーを持ち、沖積土壤で形成されており、ワインに骨格とミディアムなボディを与える。浸食が遅いため、土壤はミネラルに富んでいる。ワイナリーの丘陵地に沿って位置し、傾斜は3~20度。角張った石や粗い砂利と細かい砂利を豊富に含む土壤は、葡萄樹の根を自由に伸ばし、ミディアムボディできめ細かく、しっかりととしたタンニンを持ち、余韻の長い逸品を造る。

収穫 手摘みと機械

醸造 3月の最後の2週間に収穫し、選果と除梗後区画ごとに醸造を行う。凝縮したアロマと風味を抽出するため、10-12°Cで3-4日間マセラションする。アルコール発酵を25-26°Cで7-8日間行い、ポリフェノールの抽出に重要なこの期間はポンピングオーバーを1日3回実施。そして色合いとタンニンを最大限に抽出するために、発酵後のマセラションを10日間行う。80%をフレンチオークの古樽に濾しきし、マロラクティック発酵を行い、その後12ヶ月熟成。残りの20%はステンレスタンクで熟成し、より果実味を表現している。

熟成 フレンチオークの古樽 (225L) で12ヶ月熟成

酸度 5.40g/L

pH 3.60

残糖度 3.71g/L

受賞歴

サクラアワード2025 ゴールド！

サクラアワード2024 ゴールド&すき焼きに合うワイン選出！

グローバル・カベルネ・ソーヴィニヨン・マスターズ2024 シルバー！