



## 仕様

地域：チリ / クリコ・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(%)：15%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 紫がかった濃い赤色。濃厚でエレガントなアロマを示し、甘いスパイスが表れ、フレッシュなブラックベリーや熟したプラムを伴う。口に含むとジューシーで果実味を前面に感じる。美味しく柔らかいタンニンを持ち、豊かな酸味、素晴らしい凝縮感、魅惑的で長い余韻が続く。**合う料理** 赤身肉とブルーチーズ/マッシュルームソース/パルミジャーナ添え、熟成チーズなどと好相性。

**葡萄品種** 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

\*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** ペテロア、サン・ホルヘ

**気候** 地中海性気候

**土壌** 粘土質とローム土壌

**収穫** フレッシュさ、熟度、凝縮のバランスを最大限引き出し、テロワールを最高に現すため、選果し、4月に手摘み収穫を行う。

**醸造** 発酵前に除梗し、選果する。5℃で、10日間のマセラシオン中に、ゆっくり発酵が始まる。1/3は天然酵母で、残りは厳選した酵母と併せて、ステンレス・スティールタンクで発酵を行う。発酵後、すべてマロラクティック発酵する。

**熟成** 12-14ヵ月フレンチオーク樽で熟成

**ろ過** 瓶詰前にコールド・スタビライゼーションし、ろ過する

## 受賞歴

カタドール 92ポイント!