



## 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：メルロー カベルネ・フラン マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 深い赤色。黒果実の凝縮したアロマを示し、ほのかな赤果実を伴う。フルボディの味わいに、滑らかで甘いタンニンを感じる。

**合う料理** 赤身肉、濃厚なパスタなどと好相性

**葡萄品種** 50% マルベック、30% カベルネ・フラン、20% メルロー

**認証** サステナブル：WOC認証、ヴィーガン認証

\*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** アンデス山脈から30km離れたマウレ・ヴァレーのサン・ラファエルにあるラ・エスペランサに20年以上前に植樹された。深さの異なる火山性土壌が、日射量の異なる斜面を形成している。気候は四季のはっきりとした地中海性気候で、山から吹き込む夜風の影響を受ける。

**気候** 地中海性気候

**地質** 火山性土壌

**収穫** 機械

**醸造** 25-28℃のステンレスタンクで発酵し、毎日テイスティングを行い葡萄の抽出レベルを調整する。マロラクティック発酵後、一部新旧のフレンチとアメリカンオーク樽で6ヵ月熟成する。フルーティーなアロマと葡萄品種ごとのバランスを見極めながら、ブレンドを行う。

**熟成** 4-6ヵ月2度目使用の樽で熟成