



## 仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン カルメネール

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：8℃

容量：750ml

## 説明

赤品種と白品種のブレンドが生み出すフレッシュな味わい  
サステナブルな葡萄栽培と最新ワイン醸造技術で、ユニークな特徴を持つ果実味豊かなワインを生産。  
ベリーの高い香りとバニラのニュアンスを持ち、バランスが非常に良い赤ワイン。

**テイスティングノート** 緑色がかった鮮やかな黄色。ノーズはグリーンアップル、パイナップル、グ  
レープフルーツ、刈りたての芝生、アプリコットを示す。トロピカルフルーツが口中に広がり、ほの  
かなハーブを伴う。カルメネール種が持続性を与え、ソーヴィニヨン・ブランとしてはユニークなス  
トラクチャーを持ち、核果の含みが加わる。

**合う料理** 魚料理、甲殻類、サラダなどと好相性。

**葡萄品種** 90%ソーヴィニヨン・ブラン、10%カルメネール

**認証** サステナブル: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のでご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

テロワール サン・ラファエル

気候 地中海性気候

土壌 火山質土壌

収穫 手摘み

**醸造** 酸化を防ぐため素早く破碎と圧搾する。低温でスタティックデカンテーションを行い、バッチ  
ごとに13-17℃でアルコール発酵する。発酵後、一部はフレンチオークとアメリカンオークの新樽や  
使用済樽で3ヵ月熟成。シロップのようなまろやかなテクスチャーを得るため、残りは澱といっしょ  
にステンレスタンクで熟成。