

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

CHICKEN
RUN

PINOT NOIR

VINTAGE: 2017

WINE OF CHILE

チキン・ラン

カベルネ・ソーヴィニヨン 2017



ブドウ品種：100%カベルネ・ソーヴィニヨン

熟成：20%フレンチオーク樽で6か月

アペレーション：ヴァレ・セントラル

気候：暑く乾燥した夏と、寒く雨の多い冬のはっきりとした四季がある。降水量は年間の中で季節により大きく変動する。

土壌：地形による異なる個性を持つ

アルコール度：13.5度

pH：3.62

総酸度：4.91g/L

残糖：3.80g/L

テイastingノート：

ルビーレッド色。サクランボにかすかなスモークされた香りに鉛筆の芯のニュアンスのある、フレッシュでフルーティな香りを持っています。味わいは親しみやすく、絹のようなタンニン、中庸な骨格を持つバランスのとれたワインです。口当たり良く飲みやすい赤ワイン。

フードペアリング：

このワインはしっかりと味付けされた BBQ のお肉料理（牛、豚、鳥肉）、ミートソースのパスタ、カネロニ、キノコのリゾット、熟成したチーズ、サラミ、ハム、パストラミなどによく合います。

バーコード：7 804320 480718



ECOCERT（エコサート）

フランス国際有機栽培認証機関、
認定ブドウ使用

WINEINSTYLE