

ブランド名（和） エル・エステコ
ブランド名（英） El Esteco
商品名（和） チャナル・ブンコ
商品名（英） Chanar punco
格付 カルチャキ・ヴァレー

限定



生産国	アルゼンチン	商品コード	613902
生産地域	カルチャキ・ヴァレー	JANコード	7790189041958
生産者名	ボデガ・エル・エステコ	アルコール度数	14.5 % vol
生産者名（英）	Bodega El Esteco	適温	16 ~ 18
生産年	2014年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	8,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	マルベック62 % カベルネ・ソーヴィニヨン28 % メルロー10 %		

隔離された高地で栽培される葡萄から造られるユニークなフラッグシップワイン。よく熟したカシスやブラックベリー等の凝縮した果実の香りに、甘いバターの香り。ふくよかなアタック。果実味豊かで力強いストラクチャー。

色・香・味わい

▶色合いについて
非常に濃く、底が見えない凝縮した黒色。緑は紫がかったルビーレッド。

▶香りについて
よく熟したカシスやブラックベリー等の凝縮した果実の香りに、甘いバターの香り。カカオやチョコレートの濃厚な香りの中に、スパイス香やミントのような清涼感も感じられる。

▶味わいについて
ふくよかなアタック。滑らかな口当たりに、細かくしっとりとしたタンニンが感じられる。果実味豊かで力強い味わい。余韻は非常に長い。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
カルチャキ・ヴァレーの南西に位置し、キルメス山脈に囲まれたサブリージョン「チャナル・ブンコ」にある単一畑の葡萄を使用。畑の海拔は2,000m。肥沃で岩が多い石灰質土壌のため、収穫の数ヶ月前から起こる地面からの熱放射による負荷が少なく、葡萄は時間をかけて成熟する。東向きの葡萄畑は南北に続いており、北風を適度に受け、葡萄の枝葉にとって最適なミクロクリマを生み出す。灌漑は土壌深くから水をくみ上げ、ドリップ・イリゲーションで行う。収穫は3～4月の早朝手作業で行う。最良の区画のものを厳選。

サイズ

入り数	4本
ケース重量(kg)	11
単品重量(kg)	1.75

▶製法について
7 でマセラシオン。アルコール発酵には野生酵母を使用。マロラクティック発酵前に、品種ごとに225Lのフレンチオーク新樽に移し、発酵を続けながら18ヶ月熟成。最良の出来のものを8樽まで絞込み、ブレンド比率を決定。香りと味わいを最大限残すため、清澄・濾過をせずに瓶詰め。

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	39 × 42 × 12.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32.5 × 8 × 8

受賞歴

2016年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 97 / 100点満点
2014年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ゴールド
2013年ヴィンテージ Wine Advocate | 94点/100点満点
2014年ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ゴールド

このワインに合う料理は？