

EMILIANA  
ORGANIC VINEYARDS

INDIGO  
RESERVA

CARMENERE

VINTAGE: 2022

WINE OF CHILE

インディゴ  
Organic Carmenerere 2022  
オーガニック カルメネール

生産地： ヴァレ・デ・コルチャグア  
ヴィンテージ： 2023 年  
品種： 100%カルメネール  
熟成： ステンレスタンクで8ヶ月熟成  
アルコール度： 13.5%  
pH： 3.6  
総酸度： 4.94g/L  
残糖： 3.60g/L  
瓶詰め時の SO2： 0.095g/L

気候： 年間平均気温は 22℃で、降水量は比較的低め (600mm/年)。  
夏の間の昼夜の寒暖差は非常に大きく、日中は 35℃位で夜間  
は 12℃くらいにまで下がる

土壌： シルトローム質の中程度から深めの堆積土壌。中程度の水は  
け力で栄養分は豊富。

テイasting・ノート

紫がかったレッド。プラムやレッドカラントの様な赤いフルーツのア  
ロマにスパイシーさと微かなトーストやブラックカラントが感じられ  
ます。滑らかで完熟した果実、ベルベットの様なタンニン、凝縮感が  
あり、後味の長い、親しみ深いワインです。

フード・ペアリング

赤身の肉のバーベキューやシチュー、しっかりと味付けしたチキンや  
ジビエ、ローストミート、熟成したチーズともよく合います。

参考小売価格： ￥1,400 (750ml, 税別)



JAS  
日本農林規格認定有機ブドウ使用



The Vegan Society (ヴィーガン協会)  
イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイン



WINE&STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp