

EMILIANA  
ORGANIC VINEYARDS

INDIGO  
RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

VINTAGE: 2023

WINE OF CHILE

インディゴ  
Organic Cabernet Sauvignon 2023  
オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン

生産地： チリ  
ヴィンテージ： 2023 年  
品種： 85%カベルネ・ソーヴィニヨン、15%その他  
熟成： 20%フレンチオーク樽で3ヶ月熟成  
アルコール度： 13%  
pH： 3.6  
総酸度： 5.09g/L  
残糖： 6.06g/L  
瓶詰め時の SO2： 0.063g/L

気候： 地中海性気候。沿岸山脈の影響があり、夏は暑く乾燥し、冬は寒く雨が多い。年間降水量は年により変動が大きい。  
土壌： 火山性土壌で場所により粘土質ローム層に砂質が混ざる。

ティスティング・ノート

ルビーレッド色。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バニラが感じられます。タンニンはまだ柔らかで絹の様な舌ざわりがあり、ジューシーなミディウムボディで後味の長いワインです。

フード・ペアリング

グリルしたリブの様な赤身の肉やローストミート、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)  
￥700 (375ml, 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

