

辰巳琢郎の
葡萄酒浪漫

Wine Romanticism Since 2013

女優の水野美紀さんが選ぶ「水野美紀っぽいワイン」に選ばれました！



LA JUNTA
D.O. CURICÓ - CHILE



いつでもキミのそばに

AMIGO PERRO

アミーゴ・ペロ



『水野美紀っぽいワイン』
ラ・フンタ・ワイナリー アミーゴ・ペロ
カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルヴァ 2019



ラ・フンタワイナリーは、サンティアゴから南に約230km、マタキート川とアンデス山脈に囲まれた南緯35度のクリコ・ヴァレーに位置しています。クリコ・ヴァレーはチリで最も古い葡萄栽培地で、この産地は「チリの葡萄栽培の心臓部」として広く知られています。地中海性気候で、乾季が長く、年間の降水量は700mm以上。日中と夜間の気温差が18°C以上と非常に大きく、ワイン生産に適した渓谷となっています。特に、マタキート川に面したテラス状の畑は、石や砂の多い土壌で、川の影響で気温も上昇する為、赤ワイン品種の栽培に適しており、カベルネ・ソーヴィニヨンやカルメネルが植えられています。その他の畑はアンデス山脈の麓にあり、白ワイン品種の栽培に適しており、シャルドネやソーヴィニオン・ブランはこちらの畑で造られます。

スペイン語でアミーゴ=友達、ペロ=犬という意味ですが、チリでは親友や兄弟を「アミーゴ・ペロ」と呼ぶことがあります。その親友とは、一緒にパーティーに行ったり、食事に行ったり、夏のバーベキューを楽しんだり、楽しい時間を一緒に過ごします。大切なのは、一緒にいることです。このワインも、あなたの親友や兄弟のように、あなたに寄り添い、楽しい時間を過ごせるようにとの思いを込めて作られました。ちなみに、ラベルのフレンチ・ブルドックはワイナリーで飼われているマーティン君をモデルにしています。

【辰巳琢郎の葡萄酒浪漫 BSテレビ東京番組】

ワイン通で知られる俳優の辰巳琢郎さんが毎週様々なゲストを招き、世界中から選りすぐったとおきのワインをご紹介します。その中からゲストの「いま飲みたいワイン」と「自分のイメージに近いワイン」を選び、選ばれたワインとそれに合わせた料理を楽しみながらゲストのお話を何うトーク番組。



ジルベール・ガイヤール金賞受賞

アミーゴ・ペロ カベルネ・ソーヴィニヨン

味わい: 赤/フルボディ
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%
土壌: 石の混じった粘土質
年間生産数: 約16万本 海拔平均: 120m

発酵: ステンレススティールタンクで20日間MLFあり
熟成: フレンチオークとアメリカンオーク225Lで6か月(新樽比率30%)
瓶内熟成: 3か月を経て出荷
アルコール度数: 13% 提供温度: 16-18°C

現地で良く一緒に食べられているお料理: 肉のグリル、鹿肉、ボリュームのあるトマトソースの Pasta など

輝きのあるルビーレッドの色調。熟したベリー類や杉の木、ローストしたてのコーヒーを思わせる香りが広がります。味わいはドライでしなやか。程よく溶け込んだシルキーでソフトなタンニンが心地よい余韻へと導きます。

カルメネルとは別の、クリコ・ヴァレーの比較的温暖な地域で栽培されています。



商品名	年号	色・味わい	ブドウ品種	容量・入数	希望小売	品番	バーコード
アミーゴ・ペロ カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルヴァ	2019	赤・フルボディ	カベルネ・ソーヴィニヨン100%	750ml×12入	¥1,200	W56365	7804657210002

※掲載しております価格は税抜き価格です。
※配送ロット: 通常通り

マルカイコーポレーション株式会社
ワイン課 TEL: 06-6443-2071

ご注文受付FAX番号 06-7638-1889