



# Happy Valley Merlot

## ハッピーヴァレー メルロ

タイプ：赤 まろやかなミディアムボディ 辛口  
 原産地：チリ  
 葡萄品種：メルロ  
 A L C：12.5%  
 クラス：D.O. セントラルヴァレー  
 サービス温度：14°C前後



相性のよい料理  
 メンチカツ、シュウマイ、  
 スパゲッティ ナポリタンなど

### コメント：

★頼れるお兄さんの赤！ バランス重視、程良いコクの赤★  
 ブルーベリーのような果実味、渋み控えめで滑らかな舌触り  
 親しみやすい味わいが人気の赤ワイン



### ワインの背景：

収穫は3月下旬。26～28°Cで7～10日間、ステンレスタンクで発酵。

### 生産者の背景：

1955年から続く家族経営の生産者、ヴィーニャ・デ・アギーレ。フランス人の農学者ペドロ・エチェベリが設立、ペドロの息子の時代を経て現在は3世代目の当主が家族7名で力を合わせ、愛情をたっぷり注いでワイン造りを行っています。

ワイナリーは首都サンティアゴから南に285km、チリ最大の葡萄産地マウレ・ヴァレーの中心に位置します。冬の数ヶ月に集中して雨が降り、晩春から夏の終わりまでは乾燥している典型的な地中海気候。昼と夜の気温の差も大きく、果実の味わいが凝縮したまさに天の恩恵を受けた畑が広がっています。



商品番号	KCLWAF047-750
内容量	750ml
JANコード	7808765751051
希望小売価格	¥1,200 (税抜)