

「グランジ」の元醸造責任者がコンサルタント！！

国際コンクール受賞数チリNo1ワイナリー:ベンティスケーロ！！

ベンティスケーロとはスペイン語で<氷河>、<雪溪>を意味し、1998年に設立されました。

ワイン・コンサルタントには、オーストラリアのプレミアムワインである
ペンフォールド社の「グランジ」の醸造責任者として活躍したジョン・デュバル氏を、
 チーフワインメーカーには、チリ名醸造家の一人として世界的に名を馳せている
フェリーペ・トッソ氏を迎え二人の指揮と最新技術によりめざましく向上し、
 わずか10年ほどで、**国際コンクールで200以上もの賞**を受賞し、
チリで最多コンクール受賞数の全世界注目のワイナリーとなっています。
 また日本国内でも、**ヴィノテークやワイン王国**で**高評価**を獲得しています。



品種に適した土壌の調査を徹底して行い、全て自社栽培の
 葡萄のみを使用するなど徹底した管理の一貫生産を行っています。
 またベンティスケーロでは、葡萄の実を害鳥から守るために鷲を
 使って追い払ったり、土着の植物は切らずに残したままにしたり、
 ボトルの軽量化やパッケージのリサイクルにも尽力し環境への
 配慮も重要な課題と捉え、配慮しているワイナリーでもあります。



「果実味が濃くて美味しい！」コストパフォーマンス抜群のチリワイン！！

南北約4329kmに細長く伸びるチリは、
 北部は砂漠がある一方で、
 南部は1年中氷に覆われた地域があったりと、
 南北で全く気候が異なります。
 そして面白いことに真ん中にある首都サンティアゴと
 その周辺においては日本やフランスと同じ様に
 四季があるため、葡萄栽培が可能になっています。
 そして北半球である日本やフランスと、
 南半球であるチリは**季節が反対**になることも
 特徴のひとつです。

チリワインの良いところ♪

- ① **ポリフェノールが他国に比べ多い。**
→豊富な日照量から紫外線から守るためポリフェノール増加
- ② **農薬を使用しなくても栽培可能。**
→雨が少なく乾燥しているため健全な土壌が保たれる。
- ③ **ミネラル分が豊富**
→ミネラル分をたっぷり含んだアンデス山脈の雪解け水が
灌漑として使用される。
- ④ **糖度 & 果実味がしっかり**
→昼夜の気温差が時には20度近くと大きい。



チリ DOセントラル・ヴァレー DO Central Valley

タンテウエ

カベルネ・ソーヴィニオン

カベルネ・ソーヴィニオン 85%★シラー15%
 ワイナリーへ運ばれた葡萄はポンプを使わず、
 重力で自然にステンレススチールタンクに
 移され、発酵前に低温で醸しを行った後、
 発酵を行う。100%ステンレススチール
 タンクにて6ヶ月間熟成。

**クランベリー、ラズベリー、ホイチゴの様な可愛らしく、
 そして充実した赤味果実感。**

**フルーティーさの中に重過ぎないタンニンと
 程よい酸味がバランス良く広がり、
 柔らかく飲みやすい赤ワイン。**

高さ: 29, 3cm 直径: 7, 3cm
 度数: 13%alc
 JAN: 7808725400234

TANTEHUE Cabernet Sauvignon



チリ DOセントラル・ヴァレー DO Central Valley

タンテウエ

シャルドネ

シャルドネ100%
 夜に収穫。特徴的な香りを多く引き出すために、
 発酵は常に12~16度に温度管理された
 ステンレススチールタンクにて行う。
 発酵後、オリ引きせずに3ヶ月間熟成。
 熟成中は、何度か攪拌を行う。

**パイナップルやパパイヤやマンゴーのような
 トロピカルフルーツに桃やライムなどの
 フレッシュでミネラル感たっぷりの香り。
 フルーティーさと共に繊細な酸味が
 クリーンな後味が広がる。**

高さ: 29, 3cm 直径: 7, 8cm
 度数: 12%alc
 JAN: 7808725403051

TANTEHUE Chardonnay