



仕様

地域：チリ / マイボ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カルメネール カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

アルマヴィーヴァは、パロン・フィリップ・ドゥ・ロートシルトと、チリのNo.1ワイナリー、コンチャ・イ・トロが50%ずつ出資し、1998年に創立された、チリのオーパス・ワンというべきプレミアムワイナリーです。カベルネ・ソーヴィニヨンに、カルメネールが約20%ブレンドされています。アルマヴィーヴァという名は、18世紀にフランスの劇作家ボーマルシェ作『フィガロの結婚』に登場するアルマヴィーヴァ伯爵の名前に由来しています。ボトルに印字されている「Almaviva」という文字は、ボーマルシェによる直筆です。また、ラベルに描かれている丸いモチーフは、チリの先住民族であるマプチェ族が使っていた太鼓をデザインしたもので、十字架は東西南北を、中央の点は春夏秋冬、4か所の半円は風を表しています。

テイスティングノート 深く濃い、魅力的なルビー色。ピュアなブーケが前面に出ており、ほのかなパニラの含み、ダークチョコレート、お香やスパイスに付随して、ブラックベリー、カシス、リコリスのすっきりとしたアロマを示す。たっぷりとしたまろやかで凝縮した、洗練されたタンニンが口の中を満たし、豊富な熟した果実味が支える。気品があり、エレガントで焦点が定まっており、長く濃厚で肉付きの良いフィニッシュが続く。全体的に複雑で力強く、余韻は長く、多層でバランスが取れている。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 65%、カルメネール 24%、カベルネ・フラン 8%、プティ・ヴェルド 2%、メルロー 1%

畑 / 醸造方法

2012年は乾燥しており、プエンテ・アルトの2011年5-10月の降雨量はわずか200mm（例年の2/3）だった。9月は例年より暖かく、メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド、カルメネールの芽吹きは早かった。しかし、10月の気温が低かったため、カベルネ・ソーヴィニヨンの芽吹きは遅れた。夏は暑く乾燥し、過去2年より気温が高く、ヴェレゾンは平年より10日早く、3月は特に暑く、平均最高気温は過去最高を記録した。

2012年の収穫は例年より2週間早く開始。3月15日にメルローで始まり、最後のカルメネールは5月18日に終えた。カベルネ・ソーヴィニヨンやカルメネールは、気温の低い環境下で収穫を行うことができた。最適なレベルの熟度、凝縮度、ピュアさを備えた、素晴らしく健康的な葡萄が育まれた。

熟成 フレンチオークの新樽で19ヵ月熟成