カーサ･ミラマン (2019)

9295353

ミラマン (ハッシエンダ・エル・コンドル)

チリ



仕様

地域： チリ / クリコ・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 マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.9%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 紫がかった、濃い赤色。赤や黒果実のアロマを示し、新鮮なスパイス、アニス、ローズヒップの含みを持つ。エレガントでありながら、複雑味もあり、しっかりしたタンニンは、柔らかく、甘味を感じる。素晴らしいバランスと、しっかりした骨格があり、リッチな後味は、長い余韻を支えている。
合う料理 ヴィール・リブ、ダック・コンフィ、マッシュルームソース添えのフィレ・ミニョン
葡萄品種 マルベック 90%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

畑 / 醸造方法

テロワール ペテロアはサンチアゴの南200kmに位置する。気候は地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を強く受ける。年間降水量は600ミリメートルで、主に冬に降り、夏は通常暖かく、日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を生産する。樹齢70年のブドウ畑に接するマタキート川が近くにあるため、微気候が生まれ、気温のバランスが保たれている。土壌は沖積土で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして基本的には粘土が残り、様々な質感を持つ。主なブドウ品種はカベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、ソーヴィニヨン・ブラン、メルロー、シャルドネ。
気候 地中海性気候
収穫 手摘み
醸造 選果し、除梗後、8℃以下でコールドマセラシオンし、複雑なアロマを際立たせる。易しく圧搾後、発酵を開始する。土着酵母といっしょに、適度な温度でタンニンをやさしく抽出し、テロワールの模範的な果実味を維持する。スキンコンタクトを長くし、マロラクティック発酵を完了させる。フレンチ・オークの新樽を使用し、ワイナリーの地下セラーで26ヶ月間熟成する。
熟成 フレンチ・オークの新樽で26ヵ月熟成

酸度 6.24 g/l
PH 3.37
残糖度 2.69 g/l

受賞歴

デスコルチャドス　93ポイント！
カタドール・サンティアゴ　ゴールド！
コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル　ゴールド！
ジェームス・サックリング　91ポイント！
La Cav　93ポイント！

後続2020ヴィンテージ
Cadad'Or　92ポイント！
デスコルチャドス　93ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp