



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：ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数：14.9%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

イタリア移民ホセ・カネパが1946年からワインを造り始め、1998年に新しいワイナリーを設立。ミラマンとは先住民の言葉で「黄金のコンドル」。サステナブル農法に注力し、2010年からは天才ワインメーカー、ステファノ・ガンドリーニと協力し、高品質ワインを生産。本品は深い赤色で、エレガントな甘さとスパイスのアロマに、熟成したイチジクやプラムジャムを含みます。甘いタンニン、しっかりした骨格に豊かな酸味と長い余韻。

テイスティングノート 紫がかった濃い、深みのある赤色。エレガントな甘みとスパイスの芳香を示し、熟したイチジクとプラムジャムの含みを伴う。凝縮した味わいは、甘いタンニンを含み、素晴らしいストラクチャーにリッチな酸味を感じ、心地よい後味は長く続く。

合う料理 ローストした野菜添えのピステッカ・アッラ・フィオレンティーナ、マッシュルームソース添えの白肉や家さん料理、マッシュルームのリゾット、赤肉やロース肉のベーコン巻きなどと好相性。※飲む前にデキャンターージュがおすすめ。

葡萄品種 100% ジンファンデル

畑 / 醸造方法

テロワール 畑は沖積土壌、良好な水はけと葡萄の生育に最適な条件を備えている。

気候 マイボ川の好影響によりジンファンデル成育に最適な気象条件。ペテロアはサンティアゴより南に200kmに位置し、地中海性気候を持つ。年間雨量約600mm、夏は温かく、日中の日照と冷涼な夜により高品質の葡萄を作る。

醸造 手作業で除梗し、選果する。5℃で10日間マセラシオンし、発酵がゆっくりと始まる。最初の1/3は天然酵母と、残りは厳選した酵母といっしょにステンレスタンクで発酵後、マロラクティック発酵を行う。

熟成 フレンチオーク樽で12-14ヶ月熟成し、瓶詰前にもろ過する。

酸度 3.48g/l

PH 3.96

残糖 2.54g/l

受賞歴

サクラアワード2022 ゴールドメダル！