



## 仕様

地域：チリ / アコンカグア・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 カルメネール プティ・ヴェルド マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

容量：750ml

## 説明

セニヤは1995年にチリのエデュアルド・チャドウィックとアメリカのロバート・モンダヴィによるジョイントベンチャーとして設立され、現在はチャドウィック家が単独で所有しています。彼等の目的は、チリが持つ潜在能力を完全に示すワインを造ることでした。そのワインはボルドースタイルを基に、アコンカグア・ヴァレーでバイオダイナミック農法の指針に基づいて栽培するブドウから造られる、チリらしい魂を持ったワインです。彼等の夢は、やがて世界の1級格付ワインの中に迎え入れられるワインを造ることでした。2020年はセニヤの25周年記念ヴィンテージであり、バランス、深み、エレガンスのバランスが取れたワインが持つ潜在能力を示しています。

**ティスティングノート** 深く美しいガーネット・レッドの色調に紫の煌めきがあります。セニヤ2020年は、幾重にも重なったチェリーやラズベリーのような新鮮な赤いフルーツに、スミレの花や心地よいディルとローズマリーのニュアンスが加わった複雑な香りがあり、全てが軽やかな甘いスパイスに縁取られています。味わいには若々しい果実味と、より甘味のあるスパイス、滑らかな樹脂の香りが感じられます。この新鮮でみずみずしいワインには、シルキーで心地よい味わいをもたらすエレガントで細かいタンニンがあります。セニヤ2020年ヴィンテージのエレガンスとバランスを秘めた味わいは、たっぷりとした深みのある余韻を湛えています。

by ワインメーカー、フランシスコ・ベッティグ

**葡萄品種** 53% カベルネ・ソーヴィニヨン、25% マルベック、15% カルメネール、7% プティ・ヴェルド

## 畠 / 醸造方法

**温暖で早熟なヴィンテージ**

**重厚でパワフル、まろやかなタンニンのある芳醇なワイン。**

この温暖なヴィンテージは、緻密な灌漑を行ったことで、例年と同時期に速く均一な芽吹きが起こりすでに偉大なワインとなる兆しが見られました。高い気温はブドウ樹の順調な成長と春の早い開花を促しました。12月と1月はより穏やかな気温が継続し、非常に健全で均一な生育環境の中、ヴェレゾンは全く問題なく進行しました。

2月の間は太平洋からの涼しい風の影響を受けて穏やかな気候になったため、ブドウの中の酸とアロマの要素がよく維持されました。3月になると、この年の気温の高い傾向に沿って再び気温が上がり、濃厚で華やかなスタイルのワインとなることが予測できました。この畠の優れたテロワールに深く根差したブドウ樹は、バイオダイナミック農法がもたらす十分なミネラルと栄養素を受けて成長しました。晴天が続く中、緻密なキャノピーの管理により風通しの良さを保つことでブドウはスムーズに成熟し、成分の凝縮度が高まる間も、糖分の蓄積とフェノール類の成熟の完璧なバランスが保たれました。

予測された通り、収穫は過去の平均より7日早い3月第2週に始まりました。2020年は天候とテロワールを反映して、非常に凝縮した、パワフルで活力に満ちたワインとなりました。当社の経験豊かなチームの働きにより、このワインは深い色調とフレッシュなアロマ、素晴らしい酸、まろやかで細かなタンニンと共に並外れた深みとストラクチャーを持ち、エレガントでありながら重厚なバランスと複雑性を現しています。

**熟成** 22か月、フランス産オーク樽90% フードル樽10%

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 98ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 97ポイント！

後続2022ヴィンテージ  
ジェームス・サックリング 2024年世界トップ100ワイン選出&98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](http://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](mailto:service@pieroth.jp)