パヤ・デ・ミラマン カベルネ・ソーヴィニヨン (2020)

9318593

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.3%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノートフレンチオーク樽の熟成により、黄色味を帯びた深い赤色。 濃縮した赤いベリーとプラムの芳香を示し、ほのかにクローブ、白胡椒、石墨を伴う。最初から最後まで複雑で魅力的。口に含むとテロワールがはっきりと表現されていて、赤果実とスパイスのフレッシュさを感じる。熟したタンニンは素晴らしく溶け込んでおり、長く心地よいん余韻の後味が続く。
合う料理 フィレ・ミニョンのキノコソース添え、ナスのラザニアグラタンなどと良く合う
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 1959年にアンデス山脈の麓に植樹。地元の自然の湧き水で灌漑。岩、粘土質ロームを多く含む土壌。地中海性気候。手摘み収穫し、テロワールのポテンシャルを最大限に引き出し、フレッシュさ、成熟度、凝縮度のバランスを見極める。収穫5月。
葡萄畑の位置 アンデス山脈に隣接するクリコ渓谷
気候 地中海性気候
地質 石を含む、粘土質ローム土壌
気候 地中海
収穫 手摘み
醸造 手作業で除梗し、選果する。土着酵母といっしょに5℃10日間マセラシオンする。最終的なワインのための成分を4日間かけて抽出。厳選した酵母を加えると、自然に温度が上がる。発酵後マセラシオンを15日間行い、発酵を完了する。フレンチオークの新樽で24～26ヵ月熟成。マロラクティック発酵を行う。地下セラーでスタビライゼーションする。
熟成 フレンチオーク樽で24-26ヵ月熟成
酸度 5.67g/L
PH 3.40g/L
残糖度 2.99g/L

受賞歴

カタドール・ワールド・ワイン・アワード　ゴールド！
La Cav　93ポイント！
マルベック・マスターズ2024　ゴールド！

後続2021ヴィンテージ
Cadad'Or　93ポイント！
デスコルチャドス　93ポイント！
サクラアワード2025　ゴールド！

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