

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：15.30%

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・マスタース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！