ミラマン エステート・リザーヴ シャルドネ (2021)

9290420

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：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

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。このシャルドネは緑がかった黄色。洋ナシ、アプリコット、柑橘の花のアロマ。ジューシーでフレッシュな味わい、バランスの取れた酸味と素晴らしい組成を示します。

テイスティングノート: 緑がかったきれいな黄色。洋梨、アプリコット、柑橘系の花の香りを含み、ジューシーでフレッシュ。バランスのとれた酸味、優れた組成を持ち、幅が広く魅惑的。

合う料理: 海老のパスタ、脂ののったサーモンのカルパッチョやグリルしたマグロ、シーフードや野菜のパン粉焼きなどと好相性。

葡萄品種: 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール: ペテロアはサンティアゴの南200kmに位置し、樹齢70年のブドウ畑に接しているマタキト川が近くにあるため、微気候が生まれ、気温のバランスがとれている。土壌は、岩、砂、砂利、そして粘土質を含み、さまざまなテクスチャーを持つ沖積土上。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、シャルドネが主に栽培されているブドウ品種。
気候: 地中海に面し、太平洋の高気圧の影響を強く受ける。年間の降水量は約600ミリ、主に冬の時期に降る。夏は暖かく日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質のブドウを収穫することができる。
土壌: 粘土とロームを含む深い沖積土壌
収穫: 熟成のピーク時に手摘み収穫
醸造: 直接圧搾し、低温で果汁を自然に沈殿させる。5℃で10日間マセラシオンを行い、厳選した酵母と共に、10℃で21日間、フレンチ・オーク樽で発酵後、5℃で自然に安定させ、瓶詰前にろ過。

酸度: 6.42 g/l
PH: 3.52
残糖: 3.00 g/l

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