



## 仕様

地域：チリ / レイダ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：14℃から15℃

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。本品はチェリーレッド色で、フレッシュなアロマ、ラズベリー、チェリーと、ほのかなタバコを示し、ミディアムボディの風味にジューシーなタンニンを持ち、フレッシュな味わいが広がります。

**テイスティングノート** チェリー色。魅力的でフレッシュな芳香、ラズベリー、チェリーのアロマを含み、ほのかなタバコを伴う。ミディアムボディ、ジューシーなタンニンと新鮮味を示す。

**合う料理** ツナやサーモンなど脂ののった魚、フォアグラ、エビのリゾットと好相性。

**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**気候** 海洋の影響を受ける地中海性気候

**土壌** 砂質粘土質土壌

**収穫** 収穫は3月の第3週目に行った。収量は平年並み。

**醸造** 厳選された酵母と一っしょに、伝統的な発酵を行う。ろ過し、ブレンドの15%をフレンチオーク樽で4ヶ月間熟成。