ミラマン リミテッド・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

9308123

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： 14.5%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート スミレ色がかった濃い赤色。凝縮したエレガントな芳香を示し、甘いスパイスを含み、フレッシュなブラックベリーと熟したプラムを伴う。ジューシーで果実味を前面に感じる。深い味わいに、柔らかいタンニンとたっぷりとした酸味と素晴らしい密度を持つ。魅惑的で長い余韻の後味が続く。
合う料理 赤身肉のブルーチーズ/パルメザンチーズやマッシュルームソース添え、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

テロワール ペテロアはサンチアゴの南200kmに位置する。地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を強く受ける。年間降水量は600mmで、主に冬に降る。夏は暖かく、日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を育む。樹齢70年の葡萄畑に隣接するマタキート川は、微気候を作り出し、気温のバランスを保つ。沖積土壌で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして粘土が残り、様々なテクスチャーを持つ。主な葡萄品種： 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。
葡萄畑の位置 ペテロア、サン・ホルヘ
気候 地中海性気候
地質 粘土質ローム土壌
収穫 ４月に手摘み収穫。テロワールのバランスや新鮮味、葡萄の凝縮味を最大限引き出すように選果する。
醸造 手作業で除梗しながら、選果する。１０日間５℃でマセラシオンする。天然酵母といっしょに1/3発酵し、残りは厳選した酵母といっしょにステンレスタンクで発酵する。全てマロラクティック発酵を行う。熟成後、瓶詰前に低温でスタビリザシオンとろ過する。
熟成 フレンチオーク樽で12-14カ月熟成

受賞歴

CWSA　ゴールドメダル！
ジェームス・サックリング　90ポイント！
La Cav　90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
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp