ミラマン リミテッド・リザーヴ ジンファンデル (2021)

9309428

ミラマン (ハッシエンダ・エル・コンドル)

チリ



仕様

地域： チリ / マイポ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ジンファンデル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

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。

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。 本品は深い赤色で、エレガントな甘さとスパイスのアロマに、熟成したイチジクやプラムジャムを含みます。甘いタンニン、しっかりした骨格に豊かな酸味と長い余韻。

テイスティングノート 紫色がかった濃い赤色。エレガントな甘さとスパイスの芳香を示し、熟したイチジクとプラムジャムを伴う。口に含むと凝縮した、甘いタンニンを感じ、味わい深く、素晴らしい骨格を持つ。たっぷりとした酸味に、長く親しみやすい後味が続く。
合う料理 ビステッカ・アラ・フィオレンティーナとイタリアカボチャ、赤パプリカ、ジャガイモ、玉ねぎなどのロースト野菜、鶏肉や七面鳥などの白身肉とキノコのソース、キノコのリゾット、 脂肪分の少ない赤身肉、ロースのベーコン巻きなどと合う
葡萄品種 100% ジンファンデル

畑 / 醸造方法

テロワール 1995年植樹/地中海性気候/沖積土由来のロームと砂質土壌
気候 マイポ川の好影響によりジンファンデル成育に最適な気象条件。ペテロアはサンティアゴより南に200kmに位置し、地中海性気候を持つ。年間雨量約600mm、夏は温かく、日中の日照と冷涼な夜により高品質の葡萄を作る。
収穫 5月に手摘み収穫し、熟して凝縮した果実味を最大限引き出す
醸造 手で除梗し、選果する。5℃で10日間ゆっくりマセラシオンする。1/3は天然の酵母と、残りは厳選した酵母を使用し発酵する。マロラクティック発酵を行う。
熟成 フレンチオーク樽で12-14ヵ月熟成。瓶詰め前に清澄する。

受賞歴

サクラアワード2024　ゴールド！
ジェームス・サックリング　91ポイント！
中国ワイン＆スピリッツ・アワード　ダブルゴールド！
La Cav　91ポイント！

後続2023ヴィンテージ
サクラアワード2026　ダイヤモンド！

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