パヤ・デ・ミラマン カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

ミラマン (ハッシエンダ・エル・コンドル)

チリ

9340886



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： 15.3%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート スミレがかった濃い赤色。ノーズは甘くエレガントで、ブラックベリーやプラムのスパイスを含む。ジューシーで柔らかいタンニンが口中で広がり、濃厚な酸味と長いフィニッシュが続く。
合う料理 きのこソース添えのフィレミニョン、ナスのラザニア、チーズグラタンなどと好相性
葡萄品種 100% 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 ロス・ニチェス/クリコ・ヴァレー（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、5℃で土着酵母といっしょに10日間マセラシオンし、自然な温度上昇に伴い厳選した酵母を追加投入する。発酵後マセラシオンを15日間行い、最適な状態に整える。マロラクティック発酵する。
熟成 フレンチオーク樽で24-26ヵ月熟成

酸度 5.72g/L
PH 3.35
残糖度 2.79g/L

受賞歴

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！
アリステア・クーパーMW　92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