ミラマン エステート・リザーヴ シャルドネ (2022)

9314386

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： 12.0%

サーブ温度： 10℃

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。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 緑色がかったきれいな黄色。洋ナシ、アプリコット、柑橘類の花の芳香を示す。ジューシーでフレッシュな味わいは、素晴らしいバランスの酸味を持ち、しっかりとしたストラクチャーと幅が広く、とても魅惑的。
合う料理 海老のパスタ、サーモンのカルパッチョやマグロの胡麻和えなどの脂ののった魚料理、揚げた魚介類や野菜などと好相性
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600ミリで、主に冬に降る。夏は通常暖かく、日照量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を育む。樹齢70年の畑に接するマタキート川が近くにあるため、微気候が形成され、気温のバランスが保たれている。土壌は沖積土で、川の流れによって岩、砂、砂利、基本的には粘土が残り、さまざまなテクスチャーを持つ。主な品種は 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 1990年植樹： 伝統的なトレリス、完璧な日照のため東から西へ植樹
気候 地中海性気候
土壌 粘土とロームを含む深い沖積土壌
収穫 最適な熟成時期に手摘み収穫
醸造 圧搾後、 5 ℃で10日間マセラシオンし、アロマを引き出す。厳選した酵母といっしょに10℃で21日間、フレンチオーク樽で発酵後、5℃でスタビレーションする。ろ過し、瓶詰する。

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