



## 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

ティスト：辛口 / フルーティー

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：15°Cから16°C

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。本カベルネは濃い赤色でフルーティーで複雑なアロマに、甘いチェリー、熟したプラム、ベリーを想起させ、スパイスやトーストの含みがリッチな複雑性を高めます。熟した甘いタンニン、バランスのとれた酸味が広がり、長く心地よい余韻が続きます。

**ティスティングノート** 紫色がかった濃い赤色。ノーズはフルーティで複雑さを示し、チェリー、熟したプラム、ベリーを想わせる甘さを感じる。スパイスとトーストの含みが、豊かな複雑さを与えている。口に含むと熟して甘いタンニンが広がり、バランスの取れた酸味と、長く心地よい後味が続く。

**合う料理** 赤肉、ステーキ、スマート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

\*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 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、日照量も多く夜は冷え込むため、高品質の葡萄が育つ。樹齢70年の葡萄畑に隣接するマタキート川が微気候を作り出し、気温のバランスを保つ。沖積土土壤で、川によって岩、砂、砂利、そして粘土が残り、さまざまな質感を有する。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** "植樹：1990年、東から西に向かって植樹し、最大の日照量を獲得する"

**気候** 地中海性気候

**地質** 粘土とロームが混ざった深い沖積土土壤

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 除梗後選果し、8°C以下でマセラシオンする。30%は土着酵母と、70%は厳選した酵母といっしょにステンレスタンクで発酵。すべてマロラクティック発酵を行う。フレンチオーク樽で8ヶ月熟成。コールド・スタビライゼーション後、ろ過し瓶詰する。

**熟成** フレンチオーク樽で8ヶ月熟成

**酸度** 5.63g/L

**PH** 3.64

**残糖度** 2.39g/L

## 受賞歴

後続2023ヴィンテージ  
サクラアワード2024 ダブルゴールド！