

ミラマン リミテッド・リザーヴ カベルネ・ソー ヴィニヨン (2022)

ミラマン (ハッシェンダ・エル・
コンドル)

チリ

9324674



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%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫がかった濃い赤色。濃厚でエレガントなアロマを示し、甘いスパイスが表れ、フレッシュなブラックベリーや熟したプラムを伴う。口を含むとジューシーで果実味を前面に感じる。美味しく柔らかいタンニンを持ち、豊かな酸味、素晴らしい凝縮感、魅惑的で長い余韻が続く。
合う料理 赤身肉とブルーチーズ/マッシュルームソース/パルミジャーナ添え、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

葡萄畑の位置 ペテロア、サン・ホルヘ

気候 地中海性気候

土壌 粘土質とローム土壌

収穫 フレッシュさ、熟度、凝縮のバランスを最大限引き出し、テロワールを最高に現すため、選果し、4月に手摘み収穫を行う。

醸造 発酵前に除梗し、選果する。5℃で、10日間のマセラシオン中に、ゆっくり発酵が始まる。1/3は天然酵母で、残りは厳選した酵母と一しょに、ステンレス・スティールタンクで発酵を行う。発酵後、すべてマロラクティック発酵する。

熟成 12-14ヵ月フレンチオーク樽で熟成

ろ過 瓶詰前にコールド・スタビライゼーションし、ろ過する

受賞歴

カタドール 92ポイント！

後続2023ヴィンテージ

サクラアワード2025 ゴールド！