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)

9324674

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：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： 15.0%

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。口に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いっしょに、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！

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