ミラマン リミテッド・リザーヴ ジンファンデル (2022)

9335688

ミラマン (ハッシエンダ・エル・コンドル)

チリ



仕様

地域： チリ / マイポ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ジンファンデル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 18℃

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している。

テイスティングノート エレガントで甘いアロマを示し、熟したイチジクやプラムジャムの含みを伴う。凝縮していて甘いタンニンが感じられ、美味しく素晴らしいストラクチャーを持つ。
合う料理 ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ、白身肉、きのこのリゾット、赤身肉などと好相性
葡萄品種 100% ジンファンデル

***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 1995年植樹/地中海性気候/沖積土由来のロームと砂質土壌
気候 マイポ川の好影響によりジンファンデル成育に最適な気象条件。ペテロアはサンティアゴより南に200kmに位置し、地中海性気候を持つ。年間雨量約600mm、夏は温かく、日中の日照と冷涼な夜により高品質の葡萄を作る。
収穫 5月に手摘み収穫し、熟して凝縮した果実味を最大限引き出す
醸造 手で除梗し、選果する。5℃で10日間ゆっくりマセラシオンする。1/3は天然の酵母と、残りは厳選した酵母を使用し発酵する。マロラクティック発酵を行う。
熟成 15%はフレンチオーク樽で4ヵ月熟成。

受賞歴

サクラアワード2025　ゴールド！
ジェームス・サックリング　90ポイント！
アリステア・クーパーMW　90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