



仕様

地域：チリ / アコンカグア・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 カルメネール プティ・ヴェルド マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

容量：750ml

説明

セニヤは1995年にチリのエデュアルド・チャドウィックとアメリカのロバート・モンダヴィによるジョイントベンチャーとして設立され、現在はチャドウィック家が単独で所有しています。彼等の目的は、チリが持つ潜在能力を完全に示すワインを造ることでした。そのワインはボルドースタイルを基に、アコンカグア・ヴァレーでバイオダイナミック農法の指針に基づいて栽培するブドウから造られる、チリらしい魂を持ったワインです。彼等の夢は、やがて世界の1級格付ワインの中に迎え入れられるワインを造ることです。

ティスティングノート セニヤ2022は、濃厚で深みのある色調。赤果実のフレッシュでリッチなアロマを示し、エレガントで熟したタンニンを感じられ、程よい凝縮感と生き生きとした酸味を持つ。太平洋からの涼しい風の影響を受けた穏やかな気温というユニークな立地がもたらす、調和のとれたエレガントなスタイルが特徴的な逸品。

「スミレがかった鮮やかなチェリー色。香り高く複雑なノーズを示し、プラム、ブルーベリー、ラベンダーなどのフレッシュな果実を伴い、ほのかなスパイス、シーダー、石墨の含みも表れる。がっしりとして引き締まった、美しいバランスを感じるフルボディは、魅惑的で傑出している。滑らかで魅力的な余韻に、口中が心地よく満たされる。」

by ワインメーカー、フランシスコ・ベッティグ

葡萄品種 60% カベルネ・ソーヴィニヨン、25% マルベック、9% カルメネール、6% プティ・ヴェルド

畠 / 醸造方法

温暖で早熟なヴィンテージ

重厚でパワフル、まろやかなタンニンのある芳醇なワイン。

傑出した2022ヴィンテージの生育期は、ほぼ理想的な気候条件に恵まれた。気温は平均的であったが、やや乾燥していたため、収量はわずかに減少した。冬の降雨量は例年よりも少なく、春の芽吹きは早まった。その後穏やかな気温が続き、葡萄は規則正しく生育し、均質に成熟した。アコンカグア・ヴァレーの過去の平均降雨量219mmに比べると、65%減の75mmしか雨は降らなかったが、高樹齢で深く根を張った葡萄樹との確な灌漑により、必要な水分を蓄えることができた。また、ビオディナミ農法により、素晴らしい生育期がもたらされた。

収穫は例年と同じスケジュールで進み、3月中旬にマルベックでスタートし、3月下旬から4月初旬までカベルネ・ソーヴィニヨンに、そして3月の最終日にプティ・ヴェルドの収穫へと移り、4月の第2週にカルメネールで終了した。収穫量は予想よりわずかに少なく、水の不足による房の重量も減少したが、高品質でバランスの良い葡萄は、凝縮したしっかりとした酸味と色合いを持つ。

熟成 フレンチオーク樽85%、大樽15%で18ヶ月熟成

受賞歴

ジェームス・サックリング 2024年世界トップ100ワイン選出&98ポイント！