



## 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：マルベック

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

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。

ティスティングノートスミレがかった濃い赤色。凝縮してエレガントなアロマは、ブラックベリー、甘いブルーベリー、柔らかい花とスペイスの含みを伴う。美味しく滑らかなタンニンと、しっかりしたストラクチャーを持ち、たっぷりとした酸味に長くジューシーな後味が続く。

合う料理 グリルしたラム、霜降り肉やチーズなどと好相性

葡萄品種 100% マルベック

\*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 ペテロアはサンチャゴの南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。年間降水量は約600mm、主に冬に降る。夏は暖かく、日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を育む。樹齢70年の葡萄畠に隣接するマタキート川は、微気候を作り出し、気温のバランスを保つ。沖積土壌で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして粘土質土壌が残り、様々なテクスチャーを有する。主な品種：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。

葡萄畠の位置 植樹：1940年。伝統的なトレリス方式、サグラダ・ファミリア地域気候 地中海性気候

地質 粘土とロームの深い沖積土土壌

収穫 手摘み。フレッシュさと凝縮した熟度を最大限表現する時期を見極めて、収穫を行う。

醸造 手作業で選果し、除梗する。マセラシオンを5°Cで10日間行う。野生の酵母と1/3、厳選した酵母と2/3をステンレスタンクで発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で12-14ヵ月熟成後、瓶詰する。

酸度 5.52g/L

pH 3.48

残糖 2.69g/L

## 受賞歴

アリストア・クーパーMW 92ポイント！