ロカス・デ・セーニャ (2022)

9355009

セーニャ

チリ



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 グレナッシュ シラー プティ・ヴェルド マルベック ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

高得点を獲得するセーニャのセカンドワインが登場！

セーニャは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。

テイスティングノート スミレがかった鮮やかなルビー色。表情豊かでピュアなノーズは、クランベリー、ブルーベリー、ローズマリー、ディル、ほのかなナツメグなどのフレッシュな果実のアロマが広がる。フレッシュでジューシーな味わいが口中を満たし、繊細で美味しい余韻のフィニッシュが残る。
合う料理 ラムや鹿肉などの赤身肉、タラバガニのクリーミー料理などと好相性
葡萄品種 マルベック 33%、シラー 25%、カベルネ・ソーヴィニヨン 21%、プティ・ヴェルド 9%、ムールヴェードル 7%、グルナッシュ 5%

畑 / 醸造方法

テロワール 多様なテロワール
気候 地中海性気候
地質 砂利と岩の多い土壌と、粘土質ローム斜面土壌の斜面
収穫 手摘み
醸造 ステンレスタンクで18-30日間マセラシオンと発酵する、内20%オープントップ発酵槽
熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成

酸度 5.73g/L
PH 3.45
残糖度 1.85g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　95ポイント！
デスコルチャドス　95ポイント！
デキャンター　94ポイント！
ヴィノス　94ポイント！
ティム・アトキン　94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