



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：メルロー

テイスト：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」。サステナブルなワイン生産に力を入れています。2010年から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。このメルローは熟したプラムとチェリーの凝縮したアロマ、柔らかいバニラの含みを示し、優しいタンニン、リッチな酸味、素晴らしい長い余韻へと続きます。

テイスティングノート 紫がかかった濃い赤色。熟したプラムやチェリーの濃厚なアロマを示し、優しいバニラの含みを伴う。柔らかいタンニンを持つ味わいに、リッチな酸味が広がり、素晴らしい長い余韻の後味が続く。

合う料理 チャップスイ、トマトソースのパスタやラヴィオリ、マルゲリータピザなどと好相性
葡萄品種 100% メルロー

*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 / 酿造方法

テロワール ペテロアはサンチャゴの南200kmに位置している。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600mmで、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。沖積土土壤で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして粘土質の土壤が残り、様々なテクスチャーを持つ。主な葡萄品種：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、シャルルドネ。

葡萄畠の位置 サグラダ・ファミリア。伝統的なトレルス方法/マタキート川に隣接する

気候 地中海性気候

地質 沖積起源の砂質土壤

収穫 手摘み収穫（4月）

醸造 除梗と選果を行い、8°Cでマセラシオンし、複雑なアロマを得る。30%は土着酵母と、70%は厳選した酵母といっしょにステンレスタンクで発酵し、マロラクティック発酵を行う。低温でスタビライゼーションし、瓶詰前にろ過する。

熟成 フレンチオーク樽で8ヶ月熟成