



## 仕様

地域：チリ / カサブランカ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：14°Cから15°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。本品はチェリーレッド色で、フレッシュなアロマ、ラズベリー、チェリーと、ほのかなタバコを示し、ミディアムボディの風味にジューシーなタンニンを持ち、フレッシュな味わいが広がります。

ティスティングノート チェリー色。魅力的にフレッシュなノーズを示し、ラズベリーやチェリーに、ほのかなタバコのアロマを伴う。ミディアムボディで、素晴らしいジューシーなタンニンを感じる。フレッシュで爽やかな味わいが口中で広がる。

合う料理 マグロやサーモンなどの脂ののった魚、フォアグラ、エビのリゾットなどと好相性。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

\*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。

## 畠 / 醸造方法

テロワール カサブランカは、川の影響を受けない数少ない渓谷の一つ。その代わり、海岸山脈の丘陵に囲まれた盆地と、大雨の後だけ水を湛える河口のシステムで構成されている。気候は半乾燥の中海性気候で、海の影響が大きい。丘の高さが適度にあるため朝は霧が発生し、日中の高温を抑える。この特徴により、シャルドネやソーヴィニヨン・ブランなどの白品種だけでなく、ピノ・ノワールやシラーなどの赤ワインの栽培にも理想的な土地となっている。

葡萄畠の位置 カサブランカ

気候 海洋の影響を受ける地中海性気候

土壌 砂質粘土質土壤

収穫 収穫は3月の第3週目に行った。収量は例年並み。

醸造 厳選された酵母といっしょに、伝統的な発酵を行う。ろ過し、ブレンドの15%をフレンチオーク樽で4ヶ月間熟成。