



## 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：カベルネ・ソーヴィニヨン

ティスト：辛口

アルコール度数：13.9%

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 紫がかった濃い赤色。複雑でフルーティーなノーズを示し、チェリー、熟したプラム、ベリー、スパイス、トーストを伴う。滑らかなタンニンは甘く、バランスの取れた酸味を感じ、長く心地よい余韻の後味が続く。

合う料理 ステーキなどの赤身肉、スマートチーズ

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

\*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 ペテロアはサンティアゴの南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600ミリで、主に冬に降る。夏は通常暖かく、日照量が多く、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が微気候を作り出し、気温のバランスを保っている。沖積土壌から成り、川によって岩、砂、砂利や主に粘土質が残り、さまざまな質感が混ざる。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：1990年/伝統的なトレリス方式

気候 地中海性気候

地質 深い沖積土壌に粘土とローム質が混ざる

収穫 手摘み

醸造 除梗後選果し、8°C以下でマセラシオンする。30%は土着酵母、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。マロラクティック発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で8ヶ月熟成

酸度 5.30g/L

PH 3.49

残糖度 2.58g/L

## 受賞歴

サクラアワード2025 ゴールドメダル！  
アリステア・クーパーMW 92ポイント！