



## 仕様

地域：チリ / クリコ・ヴァレー

原産地呼称：チリ / D.O.- 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 マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：15℃から16℃

容量：750ml

## 説明

人気ワイナリーから、カベルネとマルベックの新ブレンドをお届けします。

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。

**テイスティングノート** 紫がかった濃く綺麗な赤色。ノーズはブラックベリー、スパイス、トーストの含みを示す。口に含むと甘いタンニンを感じ、生き生きとした酸味が続く。

**合う料理** ベイビーバックリブ、グリル肉や野菜、ハードチーズなどと好相性

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、マルベック 40%

\*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

**葡萄畑の位置** 1939年植樹/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** 除梗し選果する。5℃で10日間マセラシオンし、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ヵ月熟成

**酸度** 5.25g/L

**PH** 3.51

**残糖度** 2.89g/L