



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：14.0%

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