ミラマン リミテッド・リザーヴ シャルドネ (2023)

9351784

ミラマン (ハッシエンダ・エル・コンドル)

チリ



仕様

地域： チリ / マイポ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

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。本品は淡い黄金色。凝縮したノーズ、柑橘類とトロピカルフルーツのアロマ、フレンチオーク樽のバタービスケットを示し、クリーミーな味わい、心地よい酸味とフレッシュな風味を感じます。

テイスティングノート 淡いゴールドイエロー。凝縮した柑橘類とトロピカルフルーツのアロマが広がり、ほのかなバターとビスケットを伴う。口に含むと、素晴らしくフレッシュでクリーミー、バランスが取れている。生き生きとした酸味を含む、心地よいフィニッシュへと続く。
合う料理 魚やシーフードのフライ、魚のエンパナーダ、山羊のチーズなどと好相性
葡萄品種 シャルドネ 100%

畑 / 醸造方法

テロワール 樹齢40-50年。粘土ローム/深い崩積土壌。
葡萄畑の位置アイラ・デ・マイポ
地質 粘土質ローム、深い崩積土上
気候 地中海性気候
収穫夏の高温が続き、収穫は例年と比べ2週間早まった。しかし、葡萄は素晴らしいバランスを表情豊かなアロマを示す。収穫期：3月第二週
醸造 厳選した酵母といっしょに伝統的な発酵を行う。
熟成 25%はフレンチオーク樽で熟成

酸度 6.45g/L
PH 3.15
残糖度 2.80g/L

受賞歴

サクラアワード2026　シルバー！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp