セーニャ (2023)

9353574

セーニャ

チリ



仕様

地域： チリ / アコンカグア・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 カルメネール プティ・ヴェルド マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

容量：750ml

説明

セーニャは1995年にチリのエデュアルド・チャドウィックとアメリカのロバート・モンダヴィによるジョイントベンチャーとして設立され、現在はチャドウィック家が単独で所有しています。彼等の目的は、チリが持つ潜在能力を完全に示すワインを造ることでした。そのワインはボルドースタイルを基に、アコンカグア・ヴァレーでバイオダイナミック農法の指針に基づいて栽培するブドウから造られる、チリらしい魂を持ったワインです。彼等の夢は、やがて世界の1級格付ワインの中に迎え入れられるワインを造ることです。

テイスティングノート スミレがかった鮮やかなルビー色。複雑で素晴らしくエレガントなノーズは、カラントなどの赤果実が際立ち、ラベンダーの花を含み、ほのかな石墨が加わる。背景に繊細なバルサミコとスパイスのニュアンスを示し、お香やシガーボックスを想起させる。口に含むと、フレッシュな赤果実の凝縮した風味が広がり、マジパンの柔らかい含み、タバコ、焙煎コーヒー、リコリスのスパイシーさが加わる。傑出したストラクチャーを持ち、上品で滑らかなタンニンがフレッシュで優美な味わいを支え、精度の高い、バランスの良い引き締まった酸味は、緻密でフレッシュさを引き立てている。長期熟成ポテンシャルは高い
by ワインメーカー、エミリー・フォルコナー
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、マルベック19 %、カルメネール 15%、プティ・ヴェルド 6%

畑 / 醸造方法

夏の海岸沿いの涼しい朝と日中の暑さは、鮮やかで濃厚な風味の傑出したストラクチャーを持つワインを生み出した

冬の降雨量は228mmと平年をわずかに下回ったが、土壌は生育期に向けて十分に栄養を蓄えることができた。成熟期は温暖で、平均気温は1.7%上昇。春は気温の変動が見られたが、例年通りに萌芽した。しかし、均一ではなかったため、生育期間は例年より長かった。夏は高い気温と低い気温両方に見舞われ、霧のかかる朝が増え、果実の成熟が促され適度に酸味やアントシアニンを蓄えた。3月は暖かく、セーニャワインが目指す風味を得るために、収穫時期を7日早めた。マルベックの収穫を3月7日より開始し、カベルネ・ソーヴィニヨン（3月中旬-4月12日）、プティ・ヴェルド（4月上旬）、そしてカルメネール（4月24日-5月11日）で完了。凝縮した高品質の葡萄を獲得できたヴィンテージ。
熟成 フレンチオーク樽90%、大樽10%で18ヶ月熟成

受賞歴

ジェームス・サックリング　99ポイント！
デキャンター　99ポイント！
ドリンクス・ビジネス　97ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　96ポイント！
ティム・アトキン　96ポイント！
ヴィノス　95ポイント！

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