

# ミラマン リミテッド・リザーヴ ジンファンデル (2023)

9355124

ミラマン (ハッシエンダ・エル・  
コンドル)

チリ



## 仕様

地域：チリ / マイボ・ヴァレー

原産地呼称：チリ / D.O.-イラ・デ・マイボ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：18℃

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している。

**テイスティングノート** エレガントで甘いアロマを示し、熟したイチジクやプラムジャムの含みを伴う。凝縮していて甘いタンニンが感じられ、美味しく素晴らしいストラクチャーを持つ。

**合う料理** ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ、白身肉、きのこのリゾット、赤身肉などと好相性

**葡萄品種** ジンファンデル 100%

\*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** イラ・デ・マイボ

**気候** 地中海性気候

**地質** 砂質と粘土質土壌が混ざる

**収穫** 手摘み

**醸造** 手作業で除梗し選果する。5℃で10日間マセラシオンし、1/3は野生の酵母、残り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12-14ヵ月熟成

## 受賞歴

サクラアワード2026 ダイヤモンド・トロフィー&ダブルゴールド&女性ワインメーカー賞!