ミラマン リミテッド・リザーヴ マルベック (2023)

9363185

ミラマン (ハッシエンダ・エル・コンドル)

チリ



仕様

地域： チリ / クリコ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 15℃から16℃

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。
テイスティングノート スミレがかった濃い赤色。凝縮してエレガントなアロマは、ブラックベリー、甘いブルーベリー、柔らかい花とスパイスの含みを伴う。美味しく滑らかなタンニンと、しっかりしたストラクチャーを持ち、たっぷりとした酸味に長くジューシーな後味が続く。
合う料理 グリルしたラム、霜降り肉やチーズなどと好相性
葡萄品種 マルベック 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

テロワール ペテロアはサンチアゴの南200kmに位置する。地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を強く受ける。年間降水量は約600mm、主に冬に降る。夏は暖かく、日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を育む。樹齢70年の葡萄畑に隣接するマタキート川は、微気候を作り出し、気温のバランスを保つ。沖積土壌で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして粘土質土壌が残り、様々なテクスチャーを有する。主な品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、ソーヴィニヨン・ブラン、メルロー、シャルドネ。
葡萄畑の位置 植樹：1940年。伝統的なトレリス方式、サグラダ・ファミリア地域**気候** 地中海性気候
地質 粘土とロームの深い沖積土土壌
収穫 手摘み。フレッシュさと凝縮した熟度を最大限表現する時期を見極めて、収穫を行う。
醸造 手作業で選果し、除梗する。マセラシオンを5℃で10日間行う。野生の酵母と1/3、厳選した酵母と2/3をステンレスタンクで発酵する。
熟成 フレンチオーク樽で12-14ヵ月熟成後、瓶詰する。

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