



## 仕様

地域：チリ / クリコ・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

サーブ温度：10℃

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。このシャルドネは緑がかった黄色。洋ナシ、アプリコット、柑橘の花のアロマ。ジューシーでフレッシュな味わい、バランスの取れた酸味と素晴らしい組成を示します。

**テイスティングノート** 緑色がかったきれいな黄色。洋ナシ、アプリコット、柑橘類の花の芳香を示す。ジューシーでフレッシュな味わいは、素晴らしいバランスの酸味を持ち、しっかりとしたストラクチャーと幅が広く、とても魅力的。

**合う料理** 海老のパスタ、サーモンのカルパッチョやマグロの胡麻和えなどの脂ののった魚料理、揚げた魚介類や野菜などと好相性

**葡萄品種** 100% シャルドネ

\*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** ペテロアはサンティアゴの南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600ミリで、主に冬に降る。夏は通常暖かく、日照量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を育む。樹齢70年の畑に接するマタキート川が近くにあるため、微気候が形成され、気温のバランスが保たれている。土壌は沖積土で、川の流れによって岩、砂、砂利、基本的には粘土が残り、さまざまなテクスチャーを持つ。主な品種はカベルネ・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** 1990年植樹：伝統的なトレリス、完璧な日照のため東から西へ植樹

**気候** 地中海性気候

**土壌** 粘土とロームを含む深い沖積土壌

**収穫** 最適な熟成時期に手摘み収穫

**醸造** 压榨後、5℃で10日間マセラシオンし、アロマを引き出す。厳選した酵母と一っしょに10℃で21日間、フレンチオーク樽で発酵後、5℃でスタビレーションする。ろ過し、瓶詰する。

**熟成** 一部フレンチオーク樽で発酵