ミラマン エステート・リザーヴ ソーヴィニヨン・ブラン (2025)

9357401

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：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.6%

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。
テイスティングノート 緑がかったきれいな琥珀色。果実を前面に示す複雑なノーズは、グレープフルーツ、タンジェリン、桃の含みを伴う。口に含むとバランスの取れた、テロワールを真っすぐに表現している味わいが感じられ、ジューシーで素晴らしくフレッシュな一本。
合う料理 セビーチェなどレモンを使った新鮮なシーフードや牡蠣の前菜、山羊のチーズ（そのまま、またはオリーブオイルやオレガノ添え）、トマトのクロスティーニなどと好相性
葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 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 ペサグラダ・ファミリア
畑 1990年に植樹。伝統的なトレリス、東から西に植えることで完璧な日当たりを実現。
気候 地中海性気候
土壌 粘土とロームが混ざる深い沖積土壌
収穫 アロマと熟成がピークに達するタイミングで手摘み収穫
醸造 アロマを酸化から守るために圧搾し、最適な果汁を得る。5℃で1週間マセラシオンし、厳選した酵母といっしょに10℃で21日間発酵。瓶詰め前にろ過する。

酸度 723g/L
PH 2.94
残糖度 2.69g/L

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