

9357401



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、ジュース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ニーなどと好相性

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