アルマヴィーヴァ (2011)

9106592

アルマヴィーヴァ

チリ

仕様

地域： チリ / マイポ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カルメネール カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

アルマヴィーヴァは、バロン・フィリップ・ドゥ・ロートシルトと、チリのNo.1ワイナリー、コンチャ・イ・トロが50%ずつ出資し、1998年に創立された、チリのオーパス・ワンというべきプレミアムワイナリーです。カベルネ・ソーヴィニヨンに、カルメネールが約20%ブレンドされています。アルマヴィーヴァという名は、18世紀にフランスの劇作家ボーマルシェ作『フィガロの結婚』に登場するアルマヴィーヴァ伯爵の名前に由来しています。ボトルに印字されている「Almaviva」という文字は、ボーマルシェによる直筆です。また、ラベルに描かれている丸いモチーフは、チリの先住民族であるマプチェ族が使っていた太鼓をデザインしたもので、十字架は東西南北を、中央の点は春夏秋冬、4か所の半円は風を表しています。

テイスティングノート 深く、濃いルビー色。繊細で複雑なノーズは、熟したカシス、イチジク、ブラックベリーなどの柔らかくクリーンなアロマを表し、バニラ、カカオ、トフィーの含みが加わる。口に含むと、上質で滑らかな、絹のようなタンニンが広がり、バランス、フィネス、長い余韻とフレッシュさが印象的。素晴らしい酸味と調和の取れたバランスを感じる。ピュアでエレガント、多層な一本。
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 67%、カルメネール 25%、カベルネ・フラン 5%、メルロー 2%、プティ・ヴェルド 1%

畑 / 醸造方法

2011年は乾燥しており、プエンテ・アルトの2010年5月から9月までの降雨量はわずか176mm（平年の約半分）だった。発芽から収穫までのすべての段階で、例年より10～15日遅く、3～4月の気温も平年より低く、収穫開始時期は10日遅くなった。
収穫は4月5日にメルローで始まり、5月25日にカルメネールで終えた。カベルネ・ソーヴィニヨンは4月20日-
5月20日の間に行われた。収量は例年より少なく、特にカベルネ・ソーヴィニヨンとカルメネールが少なかった。これらの特殊な条件により、エレガントでピュアな、素晴らしい品質の果実が育まれ、濃厚で熟した、突出した、まろやかなタンニンがもたらされている。
熟成 フレンチオークの新樽で18ヵ月熟成

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