# セーニャ (2014)

9210337

セーニャ

チリ

## 仕様

地域： チリ / アコンカグア・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 プティ・ヴェルド マルベック

アルコール度数(%)： 14%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 非常に優れたバランスを持ち、2014ヴィンテージの特長を最も良く表現したワイン。組成、力強さ、複雑性において、素晴らしいバランスを持ち、同時に力強い果実味、深み、フレッシュさが際立った味わいを示す。
**合う料理** 牛肉、ラム肉、猟鳥肉、シカ肉、猪肉、手の込んだ肉料理、パスタ料理、チキンやポークを使った東洋料理、熟成したチーズ、フォアグラと好相性
**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン60%、カルメネール14%、マルベック13%、メルロー8%、プティ・ヴェルド5%

**チーフ・ワインメーカー フランシスコ・バエティグ：**
「深いルビーレッドに真紅の煌めきをたたえるセーニャ2014は、非常に複雑性の高 いワインで、ラズベリー、レッドチェリーなど赤い果実の深く、幾重にも重なる凝縮したブーケに、杉や月桂樹の葉、ディルや穏やかなタバコ、微かなアニスの 香りが加わり、その全てをココアとクローヴの軽やかなアロマが縁どっている。」

**2016年7月5日付 中国の代表的ワイン・エデュケーター、フォンギー・ウォーカー：**
「セー ニャ2014は、基調となっている力強さと気品が調和し、ブラックベリー、桑の実、スパイスの鮮明で凝縮した香りが、このヴィンテージの持つ素晴らしい個性を表現している。余韻に至るまで一貫してエレガントで、心地よい厚みのある味わいには、長く繊細なタンニンと洗練された酸が感じられる。このワインの中 には、内に秘めたエネルギーと、見事に構成された核を包み込む充実した緊張感が存在する。特筆に値する長い余韻を持ち、信じられないほど若々しくも、魅力 的なこのワインは、この先非常に長い年月にわたって熟成する力を持っている。」

## 畑 / 醸造方法

**試練のあったぶどう生育期**
2013/2014年のぶどう生育期の始まりには、収量の低下につながる冬の終わりの遅霜があった。しかし、その後は、春にかけて気温が徐々に上がり、乾燥した状態とあいまって、開花・結実は良好で、ぶどう畑は健全な状態であった。気温は次第に下がり、乾燥してやや冷涼な季節となったことで、素晴らしいタンニンの構成や深みとともに、傑出したアロマとフレーバーの凝縮度を持ったワインが生まれた。

**樽熟成** 22か月、67% フレンチオーク新樽 5%　フードル新樽(Stockinger)
**発酵と熟成** ぶどうは朝のうちに手作業で収穫され、潰れないように12kg容量の小さな箱に入れてワイナリーに運ばれた。選果台の上での綿密なダブル・ソーティングにより、葉・茎や不完全な果粒が取り除かれた後、ステンレススティール・タンクで、ぶどうによって25～31℃の間で発酵し、適切な抽出が行われた。一日に3回ポンプオーヴァーを行い、タンク容量の0.5～1.5倍の液体を循環させた。通算醸し期間は、醸造しているブロック毎の状態で異なり、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、マルベック、カルメネールで15～30日、プティ・ヴェルドは8～12日であった。最終的なブレンドは、澱引き後、フレンチオーク樽（新樽67%）に入れて22か月熟成し、この間にマロラクティック発酵と酒石酸安定が自然に起こった。
**平均データ（ヴィーニャ・セーニャ： チリ、アコンカグア・ヴァレー、オコア）**1月の平均気温：19℃、 1日の気温昇降幅（10月～4月）：17℃、 年間降雨量：273mm
標高：海抜290～500m、植密度：5,500本/ha、平均収量：5トン/ha、選定/整枝方法：長梢選定/垣根仕立

**酸度** 5.8 g/l
**pH** 3.52
**残糖度** 2.53 g/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

## 受賞歴

ジェームス・サックリング　97ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　95ポイント！
ワイン・スペクテーター92ポイント！

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