



## 仕様

地域：クリコ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

## 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astingノート:** 緑がかったきれいな黄色。洋梨、アプリコット、柑橘系の花の香りを含み、ジューシーでフレッシュ。バランスのとれた酸味、優れた組成を持ち、幅が広く魅力的。

**合う料理:** 海老の Pasta、脂ののったサーモンのカルパッチョやグリルしたマグロ、シーフードや野菜のパン粉焼きなどと好相性。

**葡萄品種:** 100% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール:** ペテロアはサンティアゴの南200kmに位置し、樹齢70年のブドウ畑に接しているマタキト川が近くにあるため、微気候が生まれ、気温のバランスがとれている。土壌は、岩、砂、砂利、そして粘土質を含み、さまざまなテクスチャーを持つ沖積土上。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、シャルドネが主に栽培されているブドウ品種。

**気候:** 地中海に面し、太平洋の高気圧の影響を強く受ける。年間の降水量は約600ミリ、主に冬の時期に降る。夏は暖かく日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質のブドウを収穫することができる。

**土壌:** 粘土とロームを含む深い沖積土壌

**収穫:** 熟成のピーク時に手摘み収穫

**醸造:** 直接圧搾し、低温で果汁を自然に沈殿させる。5°Cで10日間マセラシオンを行い、厳選した酵母と共に、10°Cで21日間、フレンチ・オーク樽で発酵後、5°Cで自然に安定させ、瓶詰前にろ過。

**酸度:** 6.42 g/l

**PH:** 3.52

**残糖:** 3.00 g/l