ミラマン カベルネ・ソーヴィニヨン (2020)

9290438

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

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 力強い赤色にスミレ色の色調を帯びる。フルーティーで複雑なノーズ、ブラックベリーとレッドベリーのアロマが占め、心地よいスパイシーさが伴う。柔らかく美味しい風味のミディアムボディ。長い余韻の後味を示し、飲み易い。

合う料理 ローストビーフ、ステーキ、キャセロール、熟成チーズなどと好相性。

畑 / 醸造方法

醸造 コールドマセラシオンを2日間行い、25-28℃で8日間、厳選した酵母と発酵。4-7日間マセラシオンし、マロラクティック発酵を行う。

熟成 フレンチ・オーク樽で6ヵ月熟成

酸度 5.04g/l
PH 3.54
残糖 3.34g/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