



## 仕様

地域：クリコ

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%

## 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。緑色がかった琥珀色。複雑なノーズは果実を前面に示し、グレープフルーツ、タンジェリン、桃を含みます。味わいはバランスが取れていて、テロワールをまっすぐ表現。

**テイスティングノート** 緑色がかった琥珀色と黄色。複雑なノーズは果実を前面に感じ、グレープフルーツ、タンジェリン、桃を含む。バランスが取れていて、テロワールをまっすぐ表現している。ジューシーでとてもフレッシュ。

**合う料理** 前菜や生の魚介類と好相性。

**葡萄品種** 100% ソーヴィニヨン・ブラン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ペテロアはサンティアゴの南200kmに位置している。地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を強く受け、主に冬に降る雨量は約600mm。夏は暖かく、日射量も多く、夜は冷え込むため高品質の葡萄が育まれる。畑に接するマタキート川により微気候が生まれ、気温のバランスが保たれている。沖積土壌に、川の流れによって岩、砂、砂利や粘土質土壌が残り、様々なテクスチャーを持つ。主な葡萄品種はカベルネ・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。

**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** 深い沖積土壌に、粘土とローム質土壌

**収穫** 最高のアロマを達する2月に手摘み収穫

**醸造** アロマを保つように圧搾し、5℃で1週間マセラシオンする。葡萄品種のアロマと口当たりを際立たせるように、厳選した酵母といっしょに10℃、21日間発酵を行う。低温で自然に安定させ、瓶詰前にろ過する。