# ミラマン エステート・リザーヴ ピノ・ノワール (2021)

9303744

ミラマン (ハッシエンダ・エル・コンドル)

チリ

## 仕様

地域： チリ / レイダ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14%

サーブ温度： 14℃から15℃

容量：750ml

## 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。本品はチェリーレッド色で、フレッシュなアロマ、ラズベリー、チェリーと、ほのかなタバコを示し、ミディアムボディの風味にジューシーなタンニンを持ち、フレッシュな味わいが広がります。
**テイスティングノート** チェリー色。魅力的でフレッシュな芳香、ラズベリー、チェリーのアロマを含み、ほのかなたばこを伴う。ミディアムボディ、ジューシーなタンニンと新鮮味を示す。
**合う料理** ツナやサーモンなど脂ののった魚、フォアグラ、エビのリゾットと好相性。
**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**気候** 海洋の影響を受ける地中海性気候
**土壌** 砂質粘土質土壌
**収穫** 収穫は3月の第3週目に行った。収量は平年並み。
**醸造** 厳選された酵母といっしょに、伝統的な発酵を行う。ろ過し、ブレンドの15%をフレンチオーク樽で4ヶ月間熟成。

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