



## 仕様

地域：チリ / マイポ・ヴァレー

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%

サーブ温度：10℃

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。本品は淡い黄金色。凝縮したノーズ、柑橘類とトロピカルフルーツのアロマ、フレンチオーク樽のバタービスケットを示し、クリーミーな味わい、心地よい酸味とフレッシュな風味を感じます。

**テイastingノート** 淡いゴールドイエロー。凝縮したノーズ、柑橘類とトロピカルフルーツのアロマを示し、フレンチオーク樽からくるバタービスケットも加わる。素晴らしいバランスの風味は、クリーミーな味わいを持ち、心地よい酸味とフレッシュな風味を感じる。

**合う料理** 山羊のチーズ、魚やシーフードのフライやエンパナダなどと好相性

**葡萄品種** 100% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 樹齢40-50年。粘土ローム/深い崩積土壌。

**葡萄畑の位置** アイラ・デ・マイポ

**地質** 粘土質ローム、深い崩積土

**気候** 地中海

**収穫** 夏の高温が続き、収穫は例年と比べ2週間早まった。しかし、葡萄は素晴らしいバランスを表情豊かなアロマを示す。収穫期：3月第二週

**醸造** 厳選した酵母といっしょに伝統的な発酵を行い、ろ過する。25%はフレンチオーク樽で熟成。

**熟成** 25%はフレンチオーク樽で熟成

## 受賞歴

カタドール ゴールド!

La Cav 90ポイント!