



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。

テイスティングノート 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！