ミラマン リミテッド・リザーヴ シャルドネ (2021)

9304759

ミラマン (ハッシエンダ・エル・コンドル)

チリ

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： 14.0%

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ーダなどと好相性
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、深い崩積土上
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！

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