



## 仕様

地域：クリコ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.1%

## 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」。サステナブルなワイン生産に力を入れています。2010年から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。このメルローは熟したプラムとチェリーの凝縮したアロマ、柔らかいバニラの含みを示し、優しいタンニン、リッチな酸味、素晴らしい長い余韻へと続きます。

**テイastingノート** 紫がかった濃い赤色。熟したプラムとチェリーの凝縮した濃いアロマを示し、柔らかいバニラの含みを伴う。優しいタンニンと、美味しくリッチな酸味が広がり、素晴らしい長い余韻の後味へと続く。

**合う料理** チャプスイ、トマトソースの Pasta、マルゲリータピザなどと好相性

**葡萄品種** 100% メルロー

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ペテロアはサンチアゴの南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る。年間降水量は600mmで、主に冬に降る。夏は暖かく、日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を育む。樹齢70年の葡萄畑に隣接するマタキート川は、微気候を作り出し、気温のバランスを保つ。沖積土壌で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして粘土質の土壌が残り、様々なテクスチャーを持つ。主な葡萄品種：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。

**葡萄畑の位置** 伝統的なトレルス方法/マタキート川に隣接する

**気候** 地中海性気候

**地質** 沖積起源の砂質土壌

**収穫** 手摘み収穫（4月）

**醸造** 除梗後、選果。最大限のアロマを得るために、8℃でマセラシオンする。30%は土着酵母、70%は厳選した酵母と一併に、ステンレスタンクで発酵。全てマロラクティック発酵を行う。低温でスタビライゼーションし、瓶詰前にろ過する。

**熟成** フレンチオーク樽で8ヶ月熟成