



## 仕様

地域：チリ / マイボ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：15℃から16℃

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。本品は深い赤色で、エレガントな甘さとスパイスのアロマに、熟成したイチジクやプラムジャムを含みます。甘いタンニン、しっかりした骨格に豊かな酸味と長い余韻。

**テイスティングノート** 紫色がかった濃い赤色。エレガントな甘さとスパイスの芳香を示し、熟したイチジクとプラムジャムを伴う。口を含むと凝縮した、甘いタンニンを感じ、味わい深く、素晴らしい骨格を持つ。たっぷりとした酸味に、長く親しみやすい後味が続く。

**合う料理** ビステッカ・アラ・フィオレンティーナとイタリアカボチャ、赤パプリカ、ジャガイモ、玉ねぎなどのロースト野菜、鶏肉や七面鳥などの白身肉とキノコのソース、キノコのリゾット、脂肪分の少ない赤身肉、ロースのベーコン巻きなどと合う

**葡萄品種** 100% ジンファンデル

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 1995年植樹/地中海性気候/沖積土由来のロームと砂質土壌

**気候** マイボ川の好影響によりジンファンデル成育に最適な気象条件。ペテロアはサンティアゴより南に200kmに位置し、地中海性気候を持つ。年間雨量約600mm、夏は温かく、日中の日照と涼やかな夜により高品質の葡萄を作る。

**収穫** 5月に手摘み収穫し、熟して凝縮した果実味を最大限引き出す

**醸造** 手で除梗し、選果する。5℃で10日間ゆっくりマセラシオンする。1/3は天然の酵母と、残りは厳選した酵母を使用し発酵する。マロラクティック発酵を行う。

**熟成** フレンチオーク樽で12-14ヵ月熟成。瓶詰め前に清澄する。

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 91ポイント!

中国ワイン&スピリッツ・アワード ダブルゴールド!