ミラ・カラ (2020)

9314360

ヴィーニャ・ヴィック・ワイナリー

チリ

仕様

地域： チリ / カチャポアル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カルメネール カベルネ・フラン シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.2%

サーブ温度： 17℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 2020年ヴィンテージは、涼しい春、暖かい夏、平年並みの秋に恵まれ、生命力とエレガンスに溢れたワインを生み出した。口に含むとダイナミックさが感じられ、滑らかでありながら生き生きとしたタンニンが張りと柔らかさをもたらす。ヴィーニャ・ヴィックの ""バロワール ""樽プログラム（ワイナリーのオークを再利用することで、サステナビリティと循環型経済に基づく革新的なプロジェクト）により、テロワールの精神を余すところなく表現している。アロマと風味を最大限に凝縮させるため、葡萄は夜間に手摘収穫する。
合う料理 フォアグラのアニョロッティとコンソメ、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール、シラー、カベルネ・フラン、メルロー
認証 サステナブル

畑 / 醸造方法

テロワール 沖積土壌
葡萄畑の位置 ミヤウェ・ヴァレー/カチャポアル
気候 地中海性気候/アンデス、太平洋の影響を受ける
地質 崩積土、沖積土、砂、粘土、砂利石を含む土壌
収穫 手摘み、2020年4月
醸造 小さいステンレスタンクで醸造、マセラシオンを約20日間行う
熟成 フレンチ・オーク樽で20ヵ月熟成

PH 3.60
残糖度 3.42g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　93ポイント！
ドリンクス・ビジネス　ゴールド！

後続2021ヴィンテージ
ワイン・スペクテーター誌2024年　世界トップ100ワイン36位＆93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