ミラマン エステート・リザーヴ メルロー (2022)

9316142

ミラマン (ハッシエンダ・エル・コンドル)

チリ

仕様

地域： チリ / クリコ・ヴァレー

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： 14.0%

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。

テイスティングノート 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、トマトソースのパスタ、マルゲリータピザなどと好相性
葡萄品種 100% メルロー

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%は厳選した酵母といっしょに、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ヵ月熟成

受賞歴

サクラアワード2024　ダブルゴールド&鉄板焼きに合うワイン選出！

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