



仕様

地域：チリ / クリコ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

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。

テイスティングノート 緑がかった綺麗な琥珀黄色。果実を前面に示す複雑なノーズは、グレープフルーツ、タンジェリン、桃の含みを伴う。口に含むとバランスの取れた、テロワールを真すぐに表現している味わいが感じられ、ジューシーで素晴らしくフレッシュ。

合う料理 セビーチェなどレモンを使った新鮮なシーフードや牡蠣の前菜、山羊のチーズ（そのまま、またはオリーブオイルやオレガノ添え）、トマトのクロスティニー。

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

*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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール ペテロアはサンティアゴの南200kmに位置する。地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を強く受ける。年間降水量は約600ミリ、主に冬に降る。夏は通常暖かく、日照量が多く、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が微気候を作り出し、気温のバランスを保つ。沖積土壌で、川によって岩、砂、砂利や粘土が残り、さまざまなテクスチャーを持つ。主に栽培する品種：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

畑 1990年に植樹。伝統的なトレリス、東から西に植えることで完璧な日当たりを実現。

気候 地中海性気候

土壌 深い沖積土壌に、粘土とローム質土壌

収穫 最高のアロマを達する2月に手摘み収穫

醸造 アロマを酸化から守るために圧搾し、最適な果汁を得る。5℃で1週間マセラシオンし、低温で自然に落ち着かせる。各品種のアロマと口当たりを高めるために、厳選した酵母といっしょに10℃で21日間発酵。瓶詰め前にろ過する。

受賞歴

サクラアワード2024 ダブルゴールド！