



仕様

地域：チリ / クリコ
スタイル：赤ワイン
葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
テイスト：辛口 / フルーティー
アルコール度数(%)：13.5%
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。本カベルネは濃い赤色でフルーティーで複雑なアロマに、甘いチェリー、熟したプラム、ベリーを想起させ、スパイスやトーストの含みがリッチな複雑性を高めます。熟した甘いタンニン、バランスのとれた酸味が広がり、長く心地よい余韻が続きます。

テイスティングノート 紫色がかった濃い赤色。ノーズはフルーティで複雑さを示し、チェリー、熟したプラム、ベリーを想わせる甘さを感じる。スパイスとトーストの含みが、豊かな複雑さを与えている。口に含むと熟して甘いタンニンが広がり、バランスの取れた酸味と、長く心地よい後味が続く。

合う料理 赤肉、ステーキ、スモークチーズなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

*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600ミリで、主に冬に降る。夏は通常暖かく、日照量も多く夜は冷え込むため、高品質の葡萄が育つ。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、そして粘土が残り、さまざまな質感を有する。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、シャルドネ。

葡萄畑の位置 "植樹：1990年、東から西に向かって植樹し、最大の日照量を獲得する"

気候 地中海性気候

地質 粘土とロームが混ざった深い沖積土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 除梗後選果し、8℃以下でマセラシオンする。30%は土着酵母と、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。すべてマロラクティック発酵を行う。フレンチオーク樽で8ヵ月熟成。コールド・スタビライゼーション後、ろ過し瓶詰する。

熟成 フレンチオーク樽で8ヵ月熟成

酸度 5.63g/L

PH 3.64

残糖度 2.39g/L

受賞歴

後続2023ヴィンテージ
サクラアワード2024 ダブルゴールド！