ミラマン エステート・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン (2022)

9321795

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

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

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。
テイスティングノート 紫がかった濃い赤色。フルーティーで複雑なノーズを示し、甘いチェリー、熟したプラムやベリーを想起させる。スパイスとトーストの含みが、濃厚な複雑さを強調する。口に含むと熟成して甘いタンニンを感じ、バランスのとれた酸味と長く心地よい後味が続く。
合う料理 赤身肉、ステーキ、燻製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。年間降水量は約600ミリで、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っている。沖積土壌から成り、川によって岩、砂、砂利や主に粘土質が残り、さまざまな質感が混ざる。主な品種： 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 植樹：1990年/伝統的なトレリス方式
気候 地中海性気候
地質 深い沖積土壌に粘土とローム質が混ざる
収穫 手摘み
醸造 選果し除梗。8℃以下でマセラシオンする。30%は土着酵母といっしょにステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵し、フレンチオーク樽で8ヵ月熟成。低温で安定させ、ろ過し瓶詰めする。
熟成 フレンチオーク樽で8ヵ月熟成

酸度 5.46g/L
PH 3.45
残糖度 2.19g/L

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