



仕様

地域：チリ / アコンカグア・ヴァレー

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 プティ・ヴェルド マルベック

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 非常に優れたバランスを持ち、2014ヴィンテージの特長を最も良く表現したワイン。組成、力強さ、複雑性において、素晴らしいバランスを持ち、同時に力強い果実味、深み、フレッシュさが際立った味わいを示す。

合う料理 牛肉、ラム肉、鶏鳥肉、シカ肉、猪肉、手の込んだ肉料理、パスタ料理、チキンやポークを使った東洋料理、熟成したチーズ、フォアグラと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン60%、カルメネール14%、マルベック13%、メルロー8%、プティ・ヴェルド5%

チーフ・ワインメーカー フランシスコ・パエティグ：

「深いルビーレッドに真紅の煌めきをたたえるセーニャ2014は、非常に複雑性の高いワインで、ラズベリー、レッドチェリーなど赤い果実の深く、幾重にも重なる凝縮したブーケに、杉や月桂樹の葉、ディルや穏やかなタバコ、微かなアニスの香りが加わり、その全てをココアとクローヴの軽やかなアロマが縁どっている。」

2016年7月5日付 中国の代表的ワイン・エデュケーター、フォンギー・ウォーカー：

「セーニャ2014は、基調となっている力強さと気品が調和し、ブラックベリー、桑の実、スパイスの鮮明で凝縮した香りが、このヴィンテージの持つ素晴らしい個性を表現している。余韻に至るまで一貫してエレガントで、心地よい厚みのある味わいには、長く繊細なタンニンと洗練された酸が感じられる。このワインの中には、内に秘めたエネルギーと、見事に構成された核を包み込む充実した緊張感が存在する。特筆に値する長い余韻を持ち、信じられないほど若々しくも、魅力的なこのワインは、この先非常に長い年月にわたって熟成する力を持っている。」

畑 / 醸造方法

試練のあったぶどう生育期

2013/2014年のぶどう生育期の始まりには、収量の低下につながる冬の終わりの遅霜があった。しかし、その後は、春にかけて気温が徐々に上がり、乾燥した状態とあいまって、開花・結実は良好で、ぶどう畑は健全な状態であった。気温は次第に下がり、乾燥してやや冷涼な季節となったことで、素晴らしいタンニンの構成や深みとともに、傑出したアロマとフレーバーの凝縮度を持ったワインが生まれた。

樽熟成 22か月、67% フレンチオーク新樽 5% フードル新樽(Stockinger)

発酵と熟成 ぶどうは朝のうちに手作業で収穫され、潰れないように12kg容量の小さな箱に入れてワイナリーに運ばれた。選果台の上での綿密なダブル・ソーティングにより、葉・莖や不完全な果粒が取り除かれた後、ステンレススチール・タンクで、ぶどうによって25~31℃の間で発酵し、適切な抽出が行われた。一日に3回ポンプオーバーを行い、タンク容量の0.5~1.5倍の液体を循環させた。通算醸し期間は、醸造しているブロック毎の状態で異なり、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、マルベック、カルメネールで15~30日、プティ・ヴェルドは8~12日であった。最終的なブレンドは、澱引き後、フレンチオーク樽(新樽67%)に入れて22か月熟成し、この間にマロラクティック発酵と酒石酸安定が自然に起こった。

平均データ (ヴィーニャ・セーニャ：チリ、アコンカグア・ヴァレー、オコア) 1月の平均気温：19℃、1日の気温昇降幅(10月~4月)：17℃、年間降雨量：273mm

標高：海拔290~500m、植密度：5,500本/ha、平均収量：5トン/ha、選定/整枝方法：長梢選定/垣根仕立

酸度 5.8 g/l

pH 3.52

残糖度 2.53 g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング 97ポイント！
ワイン・アドヴォケート 95ポイント！
ワイン・スペクテーター92ポイント！