



仕様

地域：チリ / マイポ・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 カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深みのある魅力的な濃いルビー色。ノーズはピュア、緻密な凝縮した芳香を示し、ラズベリー、カシス、ブラックベリー、ワイルドストロベリーの繊細で滑らかなアロマに、ほのかなリコリス、コーヒー、インク、土の含みを持つ。ジューシーでボリューム感があり、心地よく滑らかなタンニンの味わいは調和し、長い後味へと続く。すばらしい組成と濃縮度のバランスが良く、プエンテ・アルトの最高のテロワールの特徴を表し、傑出したヴィンテージらしく、円熟味とフレッシュさを持つ。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 68%、カルメネール 23%、カベルネ・フラン 5%、プティ・ヴェルド 3%、メルロー 1%

畑 / 醸造方法

過去20年間のチリの偉大なヴィンテージと同様、チリの2019年ヴィンテージは、見事な2018年の後継としてふさわしく素晴らしいものとなった。

降雨量は平年の262mmより少なく、2018年5月～9月の間、プエンテ・アルトでは150mmしか降雨が無かった。冬の成長期は、気温が例年よりも下がり、萌芽が予想よりも2週間ほど遅かった。

11月の気温は例年より高く、12月には平年並みに戻ったが、春の降雨量は11mmと少なく、夏は非常に暑かった。暑さと干ばつの厳しい状況の中で、早めに灌漑を開始し、注意深く監視する中、水分ストレスを正確に管理した。ヴェレゾンでは例年よりやや遅かったが、成長は速く均一で、収穫は例年より1週間早まった。当初の遅い萌芽から、遅い収穫になるのではないかと予測していたが、一番最初に熟度に達したブドウの収穫は、通常よりも1週間も早いものとなった。メルローは3月21日に開始し、最も若い樹齢のカベルネ・ソーヴィニヨンの収穫は3月27日より開始した。

4月の冷涼な気候によりカベルネ・ソーヴィニヨンの熟成を少し遅らせ、長い収穫期間を要し、最後のカルメネールは5月27日に終えた。

例年より乾燥した2019年ヴィンテージは、いつもより小さめのベリーを生み、リッチな色合いと濃厚な風味を示し、素晴らしいバランスとたっぷりの果実味を持ち、最高品質のアルマヴィーヴァを造った。

熟成: フレンチ・オークの新樽で、18ヵ月熟成

受賞歴

ジェームズ・サックリング 97ポイント！