



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 カルメネール プティ・ヴェルド マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

容量：750ml

説明

セーニャは1995年にチリのエデュアルド・チャドウィックとアメリカのロバート・モンダヴィによるジョイントベンチャーとして設立され、現在はチャドウィック家が単独で所有しています。彼等の目的は、チリが持つ潜在能力を完全に示すワインを造ることでした。そのワインはボルドースタイルを基に、アコンカグア・ヴァレーでバイオダイナミック農法の指針に基づいて栽培するブドウから造られる、チリらしい魂を持ったワインです。彼等の夢は、やがて世界の1級格付ワインの中に迎え入れられるワインを造ることでした。2019年はセーニャの25周年記念ヴィンテージであり、バランス、深み、エレガンスのバランスが取れたワインが持つ潜在能力を示しています。

テイスティングノート 紫の輝きのある深く鮮やかなルビー色を呈するセーニャ2019年の香りには、赤や黒のフルーツのアロマと特徴的なフレッシュさがあり、何層にも重なったアロマはコショウ、ディール、ローズマリーと共にコーヒー豆、ペストリーやバニラを思わせます。味わいには、ブルーベリーパイとカシスクリームに加え、摘みたての赤や黒の果実が感じられます。セーニャ2019年は偉大な骨格と複雑性、深い味わいを持った非常にエレガントなワインで、鮮明なフレッシュさと滑らかなタンニンが特徴的です。

by ワインメーカー、フランシスコ・ペッティグ

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、マルベック 21%、カルメネール 15%、プティ・ヴェルド 4%

畑 / 醸造方法

**暖かい春と涼しい夏
エレガンスを持つ複雑なワイン-そして偉大な熟成能力**

柔和な冬、雨の不足と暖かい気温が春期の早い成長開始を促し、10月から12月が通常より温暖だったため、非常に健全な芽吹きと完璧な開花、結実を迎えました。

2019年はチリでは温暖なヴィンテージと見なされていますが、当社のセーニャ・ヴィンヤードでは平年より涼しい夏となり、積算温度は1,478度日でした。これは2018年と全く同じデータで、過去の平均データとも同じ傾向を示しています。

畑が海に近い位置にあるために海風の良い影響を受け、幸いにも1月、3月、4月の気温が低く抑えられたことでブドウのハンギングタイム(樹上での成熟期間)が長くなりました。このためタンニンが徐々にまろやかになり、果実味豊かなフレーバーが形成されると共に精度がゆっくりと蓄積したため、理想的なバランスをもったブドウとなりました。その結果、ワインには凝縮した果実味と共に活き活きとした酸が維持されました。

2019年の収穫は3月15日に始まり、やや収量が低いとはいえ複雑なアロマとフレーバーを持ったブドウが得られました。このブドウからできたワインはまだ若い状態にありますが、滑らかな舌触りと良い骨格、シルキーなタンニンが相まって、長い味わいの始めから終わりまで素晴らしいエレガンスとフィネスが輝きわたっています。この偉大なヴィンテージのセーニャは、ボトルの中で最高の表現と充実した味わいに達するまで多少の時間を要します。そのフレッシュで活き活きした酸が、大いなる長期熟成能力を約束しています。

熟成 22か月、フランス産オーク樽(新樽80%) フードル樽10%