



仕様

地域：チリ / クリコ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.8%

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。本品はスマレを帯びた赤。ブラックベリーやブルーベリーの甘い香り、柔らかな花やスパイスのトーン、濃厚でエレガント。ベルベットのようなタンニン、ボリュームとストラクチャー、豊かな酸味と長い余韻。

テイスティングノート スマレがかった濃い赤色。凝縮したエレガントな芳香を示し、ブラックベリー、甘いブルーベリー、柔らかいスパイスと花のような含みを感じる。味わい深く、滑らかなタンニンに、素晴らしいボリュームとストラクチャーを持ち、リッチな酸味と長くジューシーな後味が続く。

葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候

収穫 手摘み収穫。葡萄の新鮮味、熟成、凝縮度のバランスを見極めながら、テロワールのポテンシャルを最大限に引き出すようにしている。収穫月 5月

醸造 手作業で除梗し、選果を行う。マセラシオンを5℃で10日間行い、ゆっくりと発酵を開始する。1/3は野生酵母と、残りは厳選した酵母といっしょにステンレススティールタンクで発酵する。マロラクティック発酵を行い、瓶詰前にも過する。

熟成 フレンチオーク樽で12~14ヶ月間熟成

酸度 4.95g/l

PH 3.54

残糖 2.54g/l

受賞歴