



仕様

地域：チリ / クリコ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：10℃

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。このシャルドネは緑がかった黄色。洋ナシ、アプリコット、柑橘の花のアロマ。ジューシーでフレッシュな味わい、バランスの取れた酸味と素晴らしい組成を示します。

テイスティングノート: 緑がかったきれいな黄色。洋梨、アプリコット、柑橘系の花の香りを含み、ジューシーでフレッシュ。バランスのとれた酸味、優れた組成を持ち、幅が広く魅力的。

合う料理: 海老のパスタ、脂ののったサーモンのカルパッチョやグリルしたマグロ、シーフードや野菜のパン粉焼きなどと好相性。

葡萄品種: 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール: ベテロアはサンティアゴの南200kmに位置し、樹齢70年のブドウ畑に接しているマタキト川が近くにあるため、微気候が生まれ、気温のバランスがとれている。土壌は、岩、砂、砂利、そして粘土質を含み、さまざまなテクスチャーを持つ沖積土上。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、シャルドネが主に栽培されているブドウ品種。

気候: 地中海に面し、太平洋の高気圧の影響を強く受ける。年間の降水量は約600ミリ、主に冬の時期に降る。夏は暖かく日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質のブドウを収穫することができる。

土壌: 粘土とロームを含む深い沖積土壌

収穫: 熟成のピーク時に手摘み収穫

醸造: 直接圧搾し、低温で果汁を自然に沈殿させる。5℃で10日間マセラシオンを行い、厳選した酵母と共に、10℃で21日間、フレンチ・オーク樽で発酵後、5℃で自然に安定させ、瓶詰前にろ過。

酸度: 6.42 g/l

PH: 3.52

残糖: 3.00 g/l