



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：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口 / フルーティー

アルコール度数：13.8%

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。本カベルネは濃い赤色でフルーティーで複雑なアロマに、甘いチェリー、熟したプラム、ベリーを想起させ、スパイスやトーストの含みがリッチな複雑性を高めます。熟した甘いタンニン、バランスのとれた酸味が広がり、長く心地よい余韻が続きます。

テイスティングノート 紫を帯びた濃い赤色。フルーティーで複雑なアロマに、甘いチェリー、熟したプラム、ベリーを想起させる。スパイスやトーストの含みがリッチな複雑性を高めます。熟した甘いタンニン、バランスのとれた酸味が広がり、長く心地よい余韻が続く。

合う料理 赤肉、ステーキ、スモークチーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

畑 / 醸造方法

テロワール ペテロアはサンチアゴの南200kmに位置する。地中海性気候で、太平洋高気圧の影響を強く受ける。年間降水量は600mmで、主に冬に降る。夏は暖かく、日射量が多く、夜は冷え込むため、高品質の葡萄を育む。樹齢70年の葡萄畑に隣接するマタキート川は、微気候を作り出し、気温のバランスを保つ。沖積土壌で、川の流れによって岩、砂、砂利、そして粘土が残り、様々なテクスチャーを持つ。主な葡萄品種：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。

葡萄畑の位置 植樹：1990年/伝統的なトレリス方式

気候 地中海性気候

地質 粘土とローム質の深い沖積土壌

収穫 手摘み

醸造 除梗後選果し、8℃以下の低温でマセラシオンする。30%は土着酵母と、70%は厳選した酵母といっしょにステンレスタンクで発酵する。全てマロラクティック発酵を行う。

熟成 フレンチオーク樽で8ヵ月熟成

酸度 5.04g/L

PH 3.54g/L

残糖度 3.34g/L