



仕様

地域：チリ / カサブランカ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：14℃から15℃

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。本品はチェリーレッド色で、フレッシュなアロマ、ラズベリー、チェリーと、ほのかなタバコを示し、ミディアムボディの風味にジューシーなタンニンを持ち、フレッシュな味わいが広がります。

テイスティングノート チェリーレッド色。魅力的でフレッシュな芳香を示し、ラズベリーとチェリーが加わり、ほのかにタバコを伴う。ミディアムボディで、ジューシーなタンニンを持ち、フレッシュな味わいが口中に広がる。

合う料理 マグロやサーモンなどの脂ののった魚、フォアグラ、エビのリゾットと好相性。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

気候 海洋の影響を受ける地中海性気候

土壌 砂質粘土質土壌

収穫 収穫は3月の第3週目に行った。収量は平年並み。

醸造 厳選された酵母といっしょに、伝統的な発酵を行う。ろ過し、ブレンドの15%をフレンチオーク樽で4ヶ月間熟成。