



仕様

地域：チリ / マイボ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：18℃

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している。

テイスティングノート エレガントで甘いアロマを示し、熟したイチジクやプラムジャムの含みを伴う。凝縮していて甘いタンニンが感じられ、美味しく素晴らしいストラクチャーを持つ。

合う料理 ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ、白身肉、きのこのリゾット、赤身肉などと好相性

葡萄品種 100% ジンファンデル

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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

テロワール 1995年植樹/地中海性気候/沖積土由来のロームと砂質土壌

気候 マイポ川の好影響によりジンファンデル成育に最適な気象条件。ペテロアはサンティアゴより南に200kmに位置し、地中海性気候を持つ。年間雨量約600mm、夏は温かく、日中の日照と冷涼な夜により高品質の葡萄を作る。

収穫 5月に手摘み収穫し、熟して凝縮した果実味を最大限引き出す

醸造 手で除梗し、選果する。5℃で10日間ゆっくりマセラシオンする。1/3は天然の酵母と、残りは厳選した酵母を使用し発酵する。マロラクティック発酵を行う。

熟成 15%はフレンチオーク樽で4ヵ月熟成。

受賞歴

ジェームス・サックリング 90ポイント!