

仕様

地域：チリ

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

・下記ワインが1本ずつ含まれています。

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するワイナリー。

1. ミラマン エステート・リザーヴ シャルドネ (2021)

チリ、クリコ・ヴァレー / 白 / 辛口

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、ジュースでフレッシュ。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 Pasta、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

2. ミラマン エステート・リザーヴ メルロー (2021)

チリ、クリコ・ヴァレー / 赤 / 辛口

テイスティングノート 紫がかった濃い赤色。熟したプラムとチェリーの凝縮した濃いアロマを示し、柔らかいバナナの含みを伴う。優しいタンニンと、美味しくリッチな酸味が広がり、素晴らしい長い余韻の後味へと続く。

合う料理 チャブスイ、トマトソースの Pasta、マルゲリータピザなどと好相性

葡萄品種 100% メルロー

3. ミラマン エステート・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

チリ、クリコ・ヴァレー / 赤 / 辛口

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る。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 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

4. ミラマン エステート・リザーヴ ピノ・ノワール (2021)

チリ、レイダ・ヴァレー / 赤 / 辛口

テイスティングノート チェリー色。魅力的でフレッシュな芳香、ラズベリー、チェリーのアロマを含み、ほのかなたばこを伴う。ミディアムボディ、ジュース的なタンニンと新鮮味を示す。

合う料理 ツナやサーモンなど脂ののった魚、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

5. ミラマン リミテッド・リザーヴ ジンファンデル (2020)

チリ、マイボ・ヴァレー / 赤 / 辛口

テイスティングノート 紫がかった濃い、深みのある赤色。エレガントな甘みとスパイスの芳香を示し、熟したイチジクとプラムジャムの含みを伴う。凝縮した味わいは、甘いタンニンを含み、素晴らしいストラクチャーにリッチな酸味を感じ、心地よい後味は長く続く。

合う料理 ローストした野菜添えのピステッカ・アツラ・フィオレンティーナ、マッシュルームソース添えの白肉や家さん料理、マッシュルームのリゾット、赤肉やロース肉のベーコン巻きなどと好相性。

葡萄品種 100% ジンファンデル

6. ミラマン リミテッド・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

チリ、クリコ・ヴァレー / 赤 / 辛口

テイスティングノート スミレ色がかった濃い赤色。凝縮したエレガントな芳香を示し、甘いスパイスを含み、フレッシュなブラックベリーと熟したプラムを伴う。ジュースで果実味を前面に感じる。深い味わいに、柔らかいタンニンとたっぷりとした酸味と素晴らしい密度を持つ。魅力的で長い余韻の後味が続く。

合う料理 赤身肉とブルーチーズやマッシュルームソース添えやバルメザンチーズ添え、熟成したチーズなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン**受賞歴** CWSA ゴールドメダル、ジェームス・サックリング 90ポイント！

※本商品は梱包済のセット商品のため、以下は承れません。

・商品をバラして別梱包

- ・商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す