セーニャ (2018)

9274259

セーニャ

チリ

仕様

地域： チリ / アコンカグア・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 カルメネール カベルネ・フラン プティ・ヴェルド マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14%

容量：750ml

説明

セーニャは1995年に、チリの潜在能力の全てを示し、やがて世界の1級格付ワインの中に迎えられるワインを造るという夢を持ったエデュアルド・チャドウィックとロバート・モンダヴィのジョイント・ヴェンチャーとして創設されました。ボルドー・スタイルをモデルに、ブドウ品種はカルメネールを加え、アコンカグア・ヴァレーでバイオダイナミック農法に従ってブドウ栽培を行うことで、チリらしい魂を持ったワインとなりました。

テイスティングノート　深い赤紫の色調を呈し、香りの複雑性には多くの繊細な要素が秘められていて、赤や黒のフルーツと共に花の香りが現れ、顕著な新鮮さを示しています。幾層にもなった香りが姿を現すと、杉、タバコ、ビター・チョコレート、トリュフが香り立ちます。エレガントで張りつめていても、とても魅力的なワインで、ブルーベリーやラズベリーのようなフレッシュでみずみずしい果実味とスパイス、キューバのシガー・ボックスのたっぷりした香りを放っています。何にも増して、セーニャ2018年はパワーとエレガンスの個性的なバランスを持った、人を虜にするような魅力を持ったワインです。セーニャの25年の歴史の中で最も偉大なヴィンテージの一つであると確信しています。
by テクニカル・ディレクター、フランシスコ・ベッティグ

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 55%、マルベック 18%、カルネメール 15%、カベルネ・フラン 7%、プティ・ヴェルド 5%

畑 / 醸造方法

ブドウ生育期間中の個性的な調和、傑出した純粋性とエレガンスを持つワイン

この年のブドウ生育期は、5月から10月に降った合計344mmの雨（同時期の過去の平均266mmより29%増）のおかげで、セーニャ・ヴィンヤードの土壌に充分な地下水が蓄えられた状態で始まりました。これは土壌中の理想的な水分状態をもたらし、穏やかな春の気温が伴ったことで、芽吹きは例年通りのタイミングで始まり、完璧な開花を迎えました。12月は乾燥して温暖だったことも幸いし、結実は極めて良好でした。成熟期も完璧に穏やかな気温のトレンドが維持されました。1月は穏やかな気候で、過去の平均よりやや涼しくなりました。長く穏やかな成熟をもたらす素晴らしい気候条件となり、タンニンが完璧で完全な状態に熟しただけでなく、酸と果実の凝縮度の完璧なバランスも維持することができました。収穫が終わると、ブドウから香り立つ素晴らしい熟度と、凝縮したアロマの要素のユニークさが魅惑的で、ヴィンテージの偉大さとセーニャの傑出したテロワールを忠実に現していました。

樽熟成 22か月、85% フレンチオーク新樽、15% フードル樽(ストッキンジャー)

受賞歴

ジェームス・サックリング　100ポイント！
ロバート・パーカー　98ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp