



## 仕様

地域：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(%)：14.90%

## 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。本品は深い赤色で、エレガントな甘さとスパイスのアロマに、熟成したイチジクやプラムジャムを含みます。甘いタンニン、しっかりした骨格に豊かな酸味と長い余韻。

**テイasting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・アッラ・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きん料理、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。※飲む前にデキャンタージュがおすすめ。

**葡萄品種** 100% ジンファンデル

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 畑は沖積土壌、良好な水はけと葡萄の生育に最適な条件を備えている。

**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。

**醸造** 手作業で除梗し、選果する。5℃で10日間マセラシオンし、発酵がゆっくりと始まる。最初の1/3は天然酵母と、残りは厳選した酵母といっしょにステンレスタンクで発酵後、マロラクティック発酵を行う。

**熟成** フレンチオーク樽で12-14ヶ月熟成し、瓶詰前にろ過する。

**酸度** 3.48g/l

**PH** 3.96

**残糖** 2.54g/l

## 受賞歴

サクラアワード2022 ゴールドメダル!