ミラ・カラ (2018)

9285677

ヴィーニャ・ヴィック・ワイナリー

チリ

仕様

地域： チリ / カチャポアル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カルメネール カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ミヤウェ・ヴァレーのピュアなテロワールを反映し、それぞれのブドウ品種が、ボルドースタイルのブレンドの複雑味に、ダイナミックに寄与している。カベルネ・ソーヴィニヨンは、魅惑的な熟した濃いベリーの果実としなやかなベルベットのタンニンを示し、メルローは素晴らしい核果の芳香を運ぶ。カベルネ・フランはエレガントなミネラルを高め、カルメネールはブレンドに深み、ボディ、ブラックベリーとプラムの風味をもたらし、余韻はシラーのラベンダーとスミレの花を含む。フレンチ・オーク樽で20ヶ月熟成することで、スパイスとモカを示す後味。

合う料理　仔牛のコンソメ・フォアグラのアニョロッティ、熟成チーズと好相性

葡萄品種 62% カベルネ・ソーヴィニヨン、15% カベルネ・フラン、13% カルメネール、6% メルロー、4% シラー

畑 / 醸造方法

土壌 粘土砂質土壌
気候 地中海性気候、夏は乾燥と冷涼な夜、寒い冬
収穫 手摘み収穫
醸造 小さいステンレス・スティールタンクで発酵、約20日間のマセラシオン
熟成 フレンチ・オーク樽で20ヵ月熟成

酸度 5.67g/l
PH 3.48
残糖 3.5g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング　94 ポイント！
ワイン・スペクテーター　世界のトップ100ワイン選出！
デキャンター誌　ベスト・ボルドー・ブレンド！

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