ミラマン リミテッド・リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン (2020)

9287913

ミラマン (ハッシエンダ・エル・コンドル)

チリ

仕様

地域： チリ / マウレ・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

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14.90%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫色を帯びた濃い赤色。上品でエレガントな力強い甘さとスパイスの含みを持ち、プラムやブルーベリーのようなフレッシュで熟した香りが立ち上る。ジューシーな果実味を前面に感じ、やわらかで甘いタンニン、豊かな酸味を持つ味わいのあるワイン。魅力的でまろやかな長い余韻の後味を持つ。

相性の良い料理 ブルーチーズやマッシュルーム添えの肉料理、パルメジャーノなど風味の強いチーズ、赤肉料理などと好相性。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候
土壌 粘土質とローム土壌
収穫 フレッシュさ、熟度、凝縮のバランスを最大限引き出し、テロワールを最高に現すため、選果し、4月に手摘み収穫を行う。
醸造 発酵前に除梗し、選果する。5℃で、10日間のマセラシオン中に、ゆっくり発酵が始まる。1/3は天然酵母で、残りは厳選した酵母といっしょに、ステンレス・スティールタンクで発酵を行う。発酵後、すべてマロラクティック発酵する。
熟成 フレンチ・オーク樽で12-14ヶ月
ろ過 瓶詰前にコールド・スタビライゼーションし、ろ過する。

酸度 5.40g/l
PH 3.39
残糖度 2.49g/l

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