

Vigno 2016

ヴィーニョ



「Vigno (ヴィーニョ)」は2009年に始まったチリのマウレ・ヴァレーの生産者が始めたプロジェクト。チリで古くから栽培されていたパイス種とのブレンド用として栽培されていたカリニャン。地元消費用であったことや、農地改革の影響で結果的に見捨てられてしまった古樹のカリニャンを救う為に、生産者自らが立ち上がりました。樹齢30年以上、無灌漑の畑等、厳しい条件の下、ワインを造っています。

2019年1月現在16ワイナリーがメンバーとなり、全ての生産者が同じデザインのロゴ「VIGNO」をラベルに掲げ、ワインをリリースしています。

テイasting・ノート

明るい凝縮感のある、かすかに紫色かがったルビー色。
ブラックカラント等の黒い果実とスミレの花のアロマ。
柔らかでエレガントなタンニン。しっかりとした酸を持ち、ジューシーで長い後味を持つ。
グリルやオーブンで焼いた赤い肉のシンプルな料理や、ソースと合わせた肉料理ともよく合う。
熟成可能期間は10年かそれ以上
最適なサービス温度は16-18°Cで、一時間前のデカンタを推奨

情報

ヴィンテージ：2016 ヴァレー：マウレ
ブレンド：100%カリニャン

ヴィンヤード

土地：メロサル、乾燥した沿岸地域
ブロック：23
土壌：古代土壌、花崗岩が崩壊分解した土壌を多く含む花崗岩、泥質土壌の含有量は中程度
収量：7000kg/ha
収穫：手摘み、潰れない様に12kgしか入らない小箱を使用、収穫は4月上旬

醸造

コールドマセレーション：10°Cで48時間
発酵：24-28°Cの温度で、18日間天然酵母でコンクリートタンク発酵
発酵後の醸し：5日間
熟成：フールド樽で12ヶ月、その後ボトル熟成1年

テクニカルデータ

アルコール度：13.3° pH：3.35 残糖：2.00g/L
総酸度：6.40g/L UPC：0804444001882

参考小売価格：¥3,900（税別）