

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

Los Morros Cabernet Sauvignon 2016

Valle del Maipo

シグノス・デ・オリヘン

ロス・モロス カベルネ・ソーヴィニヨン ヴァレ・デル・マイポ

生産地：ヴァレ・デル・マイポ

ヴィンテージ：2016

ブドウ品種：100%カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンヤード：フンド・ロス・モロス、マイポ川の南側土手、標高 570 - 600m、垂直仕立て、北東向き（北半球で言う南東の解釈）、1999 年よりドリップ式灌漑に移行

植樹年&密植度：1992 年植樹、4,000 本 / ha

収量：6 トン、39HL/ha

収穫：2016 年 4 月 8 日から 15 日、手摘み

醸造所：ロス・ロブレス

ワインメーカー：アルバロ・エスピノーサ、ノエリア・オーツ

熟成：40%フレンチオーク樽、34%2000L フレンチオークフールドル樽、26%卵型コンクリートタンク
13 カ月

アルコール度：13.7%

残糖：2.09g/L

総酸度：4.50g/L

pH: 3.72

瓶詰時の SO2：0.094g/L

瓶詰日：2017 年 11 月 20 日

生産量：2,074 ケース

熟成可能年数：7 年

土壌：沖積土由来の台地、石が多く混ざる深く厚いローム層から泥質ローム層、水捌けは良い、弱アルカリ性、有機物は少ない（2%）

気候：2015-2016 年シーズンはエルニーニョ現象の影響を受けた年でした。2015 年の冬と春は雨が少なくかなり乾燥しましたが、夏の後半（2016 年 4 月）には雨が降り、収穫を早める事にもなりました。2015 年の春は寒く、芽吹きは遅れ、例年に比べブドウの熟成も遅れ気味でした。有機栽培でブドウを栽培する事の利点はその年ごとの異なる状況に適応する事が出来るという事です。有機の肥料は葉の数が少ないブドウの樹や皮の厚いブドウを育て、カビに対するより強い耐性を持つブドウです。

醸造：収穫したブドウはベルトコンベアに乗せられ、葉やダメージのある房が取り除かれます。選別されたブドウは別のベルトコンベアに乗せられ除梗機に入れられ除梗され、果粒は振動するテーブルの上でサイズの選別が行われ、完璧な果粒だけが選ばれます。果粒は丁寧に発酵タンクに移され、アルコール発酵前に 5 日間 8°C で低温浸漬され、その後ステンレスタンクとセメントエッグタンクで発酵されます。温度は 24-26°C で天然酵母で発酵され、ポンプオーバーやパンチダウンが適切に行われます。アルコール発酵終了後、ワインはそのまま皮等と一緒に醸しが行われ、トータルでマセレーションの期間は 20 日間になります。マロラクティック発酵はその後のフレンチオーク樽、2000L のフレンチオークフールドル樽やセメントエッグタンクで自然に始まります。ワインは 13 か月熟成され、3-5 ミクロンのフィルターに軽くかけられボトリングされます。

テイasting・ノート：ルビーレッドにチェリーレッドのニュアンスを持つ色合いで、スマイルやラズベリープラムのエレガントな香りに、杉や黒胡椒等のスパイシーさも感じられます。口に含むと滑らかで、ちょうど良いボリューム感とフレッシュな酸味が感じられ、後味の長いワインです。

参考小売価格：¥3,000（税別）

ECOCERT（エコサート）
フランス国際有機栽培認証機関、認定ブドウ使用



WINEINSTYLE