

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN Los Robles Carmenere 2015 Valle de Colchagua シグノス・デ・オリヘン ロス・ロブレス カルメネール ヴァレ・デ・コルチャグア

生産地：ヴァレ・デ・コルチャグア ヴィンテージ：2015 ブドウ品種：100%カルメネール

ヴィンヤード：フンド・ロス・ロブレス、ロ・モスコソの山の麓、標高 245m、垂直仕立て、自根、南向き（北半球で言う北の解釈）斜面、クローンはフィールドセレクション、畝は東西に走る（元々畝間灌漑をやっていた為）、2000年よりドリップ式灌漑に移行

植樹年&密植度：1992年植樹、2,667本/ha

収量：6トン、39HL/ha

収穫：2015年4月17日から5月12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：59%フレンチオーク樽、41%卵型コンクリートタンクで13カ月

アルコール度：14.7%

残糖：2.99g/L

総酸度：5.25g/L

pH: 3.55

瓶詰時のSO₂：0.080g/L

瓶詰日：2016年10月5日

生産量：925ケース

熟成可能年数：8年

土壌：溪谷から運ばれてきた土壌が堆積した沖積層、下層土は標高の低い部分や川に近接して居る事もあり変動する地下水層、泥質ロームである事から保水性は中程度、pH5.8-6.2で弱酸性、有機物は少ない(0.99%)

気候：2014-2015年降水量は700mmで冬の間集中して雨が降り、春は好天で開花時に雨も無く結実は順調に進んだ。夏も雨は無くブドウの樹の状態も良く、10月から3月の間は暑い日も多く、3月には記録的な暑さにも見舞われ、収穫は例年より3週間も早くなった。

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8日間低温浸漬され、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15-20日間22-24°Cで醸しが行われ、トータルでマセレーションに期間は30-35日間になります。マロラクティック発酵はその後のオーク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：明るい赤紫色でリムはバイオレット。ブラックベリーやブルーベリー、プラム等の黒い果実の香りが幾層にも重なりかすかにミントのアロマも感じられます。口に含むと程よいボリューム感とベルベットの様ななめらかなタンニンが感じられ、エッグタンクや澱との接触から来る凝縮感もありながら、エレガントなスタイルに仕上がっています。

参考小売価格：¥3,000（税別）

IMO(スイス有機栽培認証機関)認定有機ブドウを使用しています。



WINEINSTYLE