

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

Los Robles Carmenere 2016

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：2016 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、クローンはマサルセクション、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：2016年4月19日～22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：60%フレンチオーク樽（30%新樽、70%一年使用済樽）、40%卵型コンクリートタンクで12か月
アルコール度：13.8% 残糖：1.74g/L 総酸度：4.28g/L
pH: 3.70 瓶詰時のSO₂：0.089g/L 瓶詰日：2017年11月
生産量：1,580ケース 熟成可能年数：8年

土壌：畑は沿岸山脈を横断するように位置し、主に火山由来の安山岩や玄武岩、流紋岩からできた赤い花崗岩の土壌にブドウが植えられている。カルメネールが植えられているブロックは、溪谷やから運ばれてきた土壌が堆積した沖積層や、ティンギリリカ川から運ばれてきた砂やシルトの堆積物が混ざった土壌。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がある。有機物は3%で低～中程度、泥質と砂質ロームの中間で保水性は中程度、pH5.8-6.2で弱酸性。

気候：コルチャグアは地中海性気候。2015-2016はエルニーニョ現象の影響を受けたシーズンだった。冬は温暖で霜の害も無く降水量は少な目の400mm。春と夏は涼しく、芽吹きは前年より2週間遅れた。このシーズンの大きな特徴は、ロス・ロブレスで秋に2度降った雨で、4月15-17日、23-24日で200mmの雨を記録した。樹のバランスや生育を自然の力で促すバイオダイナミック農法のお蔭で、皮の厚いブドウをつけ適切なキャノピーマネージメントで育てられたブドウの樹は、雨にも耐えて大きなダメージを回避した。

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5日間8℃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℃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。トータルでマセレーションに期間は20-25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12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：チェリーレッド色。ブラックベリー等の黒い果実の香りやローズマリー等のハーブの香りが複雑なアロマを生み出します。かすかな黒鉛や黒胡椒も感じられます。生き生きとした酸味も印象的で骨格のしっかりした後味の長いワインです。

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