

# EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

## SIGNOS DE ORIGEN La Quebrada Syrah 2015 シグノス・デ・オリヘン ラ・ケブラーダ シラー

生産地：ヴァレ・カサブランカ

ヴィンテージ：2015

ブドウ品種：97%シラー、3%ヴィオニエ

ヴィンヤード：ラ・ヴィニーヤ・セクター（ラ・ケブラーダ・ヴィンヤード）、フンド・カサブランカ、沿岸山脈の麓、ブロック 16 & 27、海拔 380m、垂直仕立て、畝は北東から南西に走る、SO 4にクローン 174 を接ぎ木、ドリップ式灌漑

植樹年&密植度：2002 年から植樹、4000 本 / ha

収量：5 トン、30HL/ha

収穫：2015 年 5 月 8 日、手摘み

熟成：43%フレンチオーク樽、38%フ

レンチオークフードル、19%卵型コンクリートタンク

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

アルコール度：14.2%

pH：3.44

総酸度：5.25g/L

残糖：2.82g/L

瓶詰日：2016 年 11 月 瓶詰時の SO<sub>2</sub>：0.080g/L

生産量：1,177 ケース

熟成可能年数：8-10 年

土壌：花崗岩の崩積土由来。泥質土壌含有量の少ない砂質ローム層。土壌は弱酸性 (pH6.1-6.3)、有機物は少なく (1.7%)、塩分は低く肥沃度は中程度。

気候：太平洋の冷たいフンボルト海流の影響でヴァレーは冷却され、ブドウは均一にゆっくり完熟を迎える事が出来る。2014-2015 年シーズンも前年同様少雨の年で年間降水量は 200mm に達しなかったが、霜の害は殆どなく、畑もダメージを受けなかった。前年よりも暖かく、結果収穫は若干早くなったが、バランスのとれた素晴らしいブドウとなった。

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、選別された房は次のベルトコンベアで除梗機へ運ばれます。除梗された果粒は人の手で選別され、さらに振動するテーブルの上でサイズの選別が行われます。その後選び抜かれた果粒は丁寧にフレンチオークの発酵槽に移され、アルコール発酵前に 6 日間 8°C で低温浸漬され、その後天然酵母で発酵されます。温度は 24-27°C でポンプオーバーが適切に行われます。トータルでマセレーション期間は 17 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小樽の中で自然に始まります。ワインはフレンチオーク小樽、フードル、セメントエッグタンクで 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：深みのあるバイオレットカラー。白い花やプラム、ブラックカラント、黒オリーブのエレガントな香りが感じられ、口に含むとダークチョコレートやリコリスのフレーバーが感じられます。ワインに溶け込んだ甘いタンニンを持つフレッシュなワインで、後味が長く続きます。

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