

# EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

## Gê ジー 2014

ヴィンテージ：2014 生産地：コルチャグア・ヴァレー 瓶詰：2016年2月26日  
ブドウ品種：45%シラー、40%カルメネール、15%カベルネ・ソーヴィニオン  
アルコール度：14.6度 残糖：2.19g/L 総酸度：4.84g/L  
pH：3.63 ボトリング時のSO2添加量：0.092g/L

畑：ロス・ロブレス・ヴィンヤード、ロ・モスコソの町の山肌の斜面に植樹

畑の詳細：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、シラー：クローン300、メルロ：クローン181、それ以外の品種：フィールドセレクション、ほとんどの畑は畝が東西に走る（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しその後新しく植樹する畑はその土地で最適な畝の方向を取る  
植樹年&密植度：1992と1995年植樹は2,667本/ha、1998年植樹は3,333本/ha、2000年植樹は4,166-5,000本/ha

収量：4.5トン/ha、22HL/ha

土壌：ヴィンヤードは沿岸山脈を横断するように山肌に位置し、地理的由来の火山性土壌がメインで赤花崗岩、安山岩、玄武岩、流紋岩の混合土壌。崩積土由来の土壌で特に表面に石の多い深い表土（根が深く張る）。ティンゲイリリカ川に近く、部分的に砂質とシルトの河川堆積物を含む。粘土質ロームから砂質ローム層で、ミネラルの複雑味を持つ。水分保有量も高い。pHは弱酸性（5.8-6.2）、有機物含有量は3%（低-中程度）。

気候：2013-2014の生育期は、ラ・ニーニャ現象の影響で降水量が300mlにしかならず、春には酷い霜の害にも襲われました。黒ブドウ品種はその時期まだ芽吹いていませんでしたが、房は小ぶりで果粒も例年より小さくなり、果肉対果皮の果皮の比率が高くなり結果的に非常に凝縮した素晴らしいブドウとなりました。10月から3月までは（北半球の4-9月の生育期にあたる）高温の日も多く、良い収穫が予測できました。春から夏にかけての雨が少なかった為、ブドウの健康状態も良好でした。

収穫：手摘み、2014年3月27日~5月13日

醸造所：ロス・ロブレス ワインメーカー：アルパロ・エスピノーサ&ノエリア・オーツ

醸造：手摘みされたブドウは押し潰されないように10-12kgしか入らない小さな箱でワイナリーに運ばれ、トリプルセレクションと呼ばれる、ブドウの畑での選別、コンベアベルト上で除梗前と後で行われる合計3回の選別を行う。ベルトコンベアの上では葉やダメージのある房が取り除かれる。その後除梗され一定の大きさの果粒だけが次のベルトコンベアのテーブルに運ばれ、さらにそこで粒選りの選別が行われる。ブドウは重力の力だけでステンレス製発酵タンクに移され、タンクの中で5日間8°Cの低温でコールドソークされる。その後24-26°Cで天然酵母によるアルコール発酵がステンレスタンクの中で始まり、状況に応じてプログラムされたポンプオーバーも行われる。発酵終了後22-24°Cで5-7日間醸しが行われ、マセレーションから醸しまでのスキンコンタクトは合計25-30日となる。その後ワインは樽に移されマロラクティック発酵が自然に始まる。ワインは16か月熟成され、自然に清澄・澱引きされ、目の粗いカートリッジ（3-5ミクロン）で極軽くフィルターをかけて瓶詰される。

熟成：80%フレンチオーク樽（50%新樽、50%一回使用済樽）、20%コンクリートエッグ型タンクで16ヶ月

生産量：950ケース

熟成可能年数：10年

テイasting・ノート

すみれ色が混ざるプラムの赤色。ブラックベリーやブルーベリー等の黒い果実にローズマリーのニュアンスが感じられ、香りが開いてくると、リコリスやタバコのアロマも感じられます。口に含むと、完熟した黒い果実やかすかな鉛筆の芯、スパイスが感じられ、滑らかなタンニン、ちょうど良いボリューム感、フレッシュな酸味が長い後味へ続く。

価格：¥11,000（税別）



IMO（スイス有機栽培認証機関）認定有機ブドウを使用



Demeter（ドイツ・バイオダイナミック農法認定機関）認定



WINEINSTYLE