

# VIGNO Organic Carignan

ヴィーニョ オーガニック カリニャン

「Vigno (ヴィーニョ)」は 2009 年に始まったチリのマウレ・ヴァレーの生産者が始めたプロジェクト。チリで古くから栽培されていたパイソ種とのブレンド用として栽培されていたカリニャン。地元消費用であった事や、農地改革の影響で結果的に見捨てられてしまった古樹のカリニャンを救う為に、生産者自らが立ち上がりました。樹齢 30 年以上、無灌漑の畑等、厳しい条件の下、ワインを造っています。エミリアーナも 2015 年ヴィンテージから醸造を始めました。他の同社ワイン同様、オーガニック認証の Vigno です。

生産地：ヴァレ・デル・マウレ  
ブドウ品種：100%カリニャン  
総酸度：7.05g/L  
瓶詰時 SO2 使用：0.090g/L

ヴィンテージ：2015  
アルコール度：15.0%  
pH：3.11  
瓶詰日：2017.5.15

残糖：2.14g/L

ヴィンヤード：フンド・サン・ホセ、サンティアゴから南へ 280km、標高 115m、株仕立て、自根、南北に走る畝

植樹年・植密度：1950 植樹、4,300 本/ha 収量：8 トン/ha、40hl/ha

気候：2014-15 年シーズンは過去 3 年に比較して降水量は多かったが、収穫時の降雨は無く、理想的な樹の成長と、健康なブドウの収穫が確実となった。夏の暑さは例年より厳しく、ブドウのレーズン化を避けるため収穫を早める必要があった。

収穫：2015 年 4 月 26 日

醸造所：ラス・パルメラス

醸造：ワイナリーに運ばれたブドウは、コンベアベルトに乗せられ 2 回選別されます。最初は房の選別が行われ、除梗後、果粒の選別が行われます。醸造のプロセスは発酵前の低温浸漬で始まり、8℃で 5-6 日間行われます。アルコール発酵は温度設定 26℃、天然酵母のみでステンレスタンクで行われ、ポンプ・オーバーが適切に行われます。マロラクティック発酵はフレンチオークとアメリカンオーク樽の中で自然に起こり、ワインは温度管理されたセラーで 12 か月間熟成されます。ワインは清澄も安定化も行いませんが、瓶詰め前に 1 ミクロンのフィルターで軽く濾過されます。

熟成：フレンチオークとアメリカンオーク樽で 12 か月間

生産量：1,130 ケース

熟成可能年数：3-5 年

テイastingノート：紫がかった赤色。ブルーベリーやプラムの黒い果実のアロマにスマイル等の花の香りも感じられます。芳醇で複雑味溢れ、フレッシュ感がある酸味が際立っています。完熟したタンニンがバランスよく溶け込み、エレガントなフィニッシュが長く続きます。

フードペアリング：ラムなどの赤い肉のローストや熟成したチーズとよく合います。

参考小売価格：¥3,200 (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。

