

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

COYAM 2014

ヴィンテージ：2014

生産地：コルチャグア・ヴァレー

ブドウ品種：45%シラー、35%カルメネール、8%カベルネ・ソーヴィニオン、5%ムールヴェードル、4%マルベック、3%プティット・ヴェルド

アルコール度：14.6度

残糖：2.00 g/L

総酸度：4.80 g/L

pH: 3.62

瓶詰：2015年11月

ボトリング時のSO₂添加量：0.086g/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で植樹

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：6トン/ha、39HL/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12日~5月15日

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

醸造：手摘みされワイナリーに運ばれたブドウは、コンベアベルト上で葉やダメージのある房が取り除かれる。選別された房は除梗され、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、22-26°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20-25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13か月熟成され、特別な処理をせず自然に清澄され、目の粗いカートリッジ（3-5ミクロン）で軽くフィルターをかけて瓶詰される。

熟成：100%フレンチオーク樽（新樽、1年、2年使用済み樽）で13ヶ月

生産量：14,500 ケース

熟成可能年数：10年

テイasting・ノート

紫がかった赤色。グラスの中でワインが呼吸し始めるとブラックベリーやラズベリー、ブルーベリー、イチゴのフルーティな果実に、黒胡椒、リコリス、鉛筆の芯、甘いタバコ、黒オリーブ等のアロマが感じられます。ミディアム~フルボディのこのワインは、フレッシュなジュースーさと果実が口の中に広がり、角のないタンニンがこのワインの個性を感じさせます。

フードペアリング：このワインは赤い肉のグリルや煮込み等洗練されたシンプルな料理から、チリコンカンや蜂蜜を付けて焼いたスペアリブ、鴨の胸肉のイチジクのソース等、幅広い料理に合うワインです。また、ベジタリアン向けのマッシュルームソースのカネロニや、チーズ、ローストペッパーやパルメジャーノのピッツァなどにもよく合います。ワインは飲む前にデカンティングし温度は18°C、ボルドースタイルのグラスで。

価格：¥3,500（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