

# EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

## COYAM 2016

ヴィンテージ：2016

生産地：コルチャグア・ヴァレー

ブドウ品種：49%シラー、22%カルメネール、16%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%ムールヴェードル、4%マルベック、3%ガルナッチャ、1%テンブラニーリョ

アルコール度：14.5度

残糖：2.94 g/L

総酸度：4.72 g/L

pH: 3.66

瓶詰：2017年12月

ボトリング時のSO<sub>2</sub>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、187。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）。ティンガイリリカ川に近く、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：コルチャグアは地中海性気候です。2015-2016年シーズンはエル・ニーニョの影響を受けた年でした。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週間遅れました。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の雨を記録しました。この為、最後の収穫を急ぐことになりました。

収穫：手摘み、2016年3月15日、4月22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、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14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：85%フレンチオーク樽（新樽、1年、2年使用済み樽）、10%2000Lのフドル樽、6%コンクリートエッグ型タンクで14ヶ月

生産量：13,170ケース

熟成可能年数：10年

### ティスティング・ノート

中程度の凝縮感のチェリーレッド。香りはサクランボやイチゴ、ザクロのフルーティさにラベンダーや杉のアロマが感じられます。ミディアム・ボディでジューシー、生き生きとした酸とタンニンがしっかりとした骨格を造り上げています。

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、ローズ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するとより香りが広がります。温度は18°C、ボルドースタイルのグラスで。

価格：¥3,500（税別）



ECOCERT（エコサート）

フランス国際有機栽培認証機関、認定ブドウ使用



Demeter（ドイツ・バイオダイナミック農法認定機関）認定



The Vegan Society（ヴィーガン協会）

イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイン



WINEINSTYLE