

# EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

## COYAM 2017

**品種：** シラー43%、カルメネール 29%、カベルネ・ソーヴィニオン 12%、ムールヴェードル 5%、プティ・ヴェルド 3%、カリニャン 3%、マルベック 2%、ガルナッチャ 3%、テンプラニーヨ 1%

**瓶詰：** 2018年2月

**生産地：** コルチャグア・ヴァレー、チリ  
**アルコール度：** 14.6%  
**残糖：** 2.94 g/L  
**総酸度：** 5.94 g/L  
**pH:** 3.50  
**瓶詰時のSO2添加量：** 0.086g/L

**畑：** ロ・モスコソの町の山麓にあるロス・ロプレス(標高 245m)

**畑の詳細：** 南向き(北半球で言う北の解釈)の畑に自根の垂直仕立て。シラーのクローンは 300/174を使用し、それ以外の品種はマサル・セレクション。元々畝間灌漑をやっていた為、ほとんどの畑は畝が東西に走る。2000年から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探りながら植樹している。

**植樹年&密度：** 1992年と1995年に2,667本/ha、1998年に3,333本/ha、2000年に4,166-5,000本/ha植樹

**収量：** 6トン/ha、39HL/ha

**土壌：** 畑は沿岸山脈に並行するように位置し、火山性土壌がメインで赤花崗岩、安山岩、玄武岩、流紋岩からなる混合土壌。多くの土壌は崩積土由来で石が多い表土で、そのためブドウの根が深くまで張りやすい。ティンゲイリリカ川に近いことから、部分的に砂質とシルトの河川堆積物を含む。有機物含有量は3%と低めの粘土質ロームから砂質ローム層。pHは弱酸性(5.8-6.2)。

**気候：** コルチャグアは地中海性気候。2016-2017年のシーズンは、降雨量が390mmと低温乾燥の冬から始まった。春も低温が続いたために開花が遅くなり、その結果カルメネールやカベルネ・ソーヴィニオンなどの収穫量は通常より低めになった。夏は通常シーズンよりも日中の気温が高めで、一方3月の収穫期には夜間の気温が12℃以下になるときもあったため、この昼夜の寒暖差のおかげで非常にバランスの良いブドウを収穫することができた。

**収穫：** 2017年3月1日 - 4月27日の間に手摘みで収穫

**醸造所：** ロス・ロプレス **ワインメーカー：** アルヴァロ・エスピノーサ & ノエリア・オルツ

**醸造：** ワイナリーに運ばれたブドウは、まずコンベアベルト上で葉や痛んだ房を選別されたのちに除梗され、次に振動するベルトコンベアのテーブルに運ばれて一定の大きさの果粒だけがさらに選別される。ブドウは静かに重力の力だけでステンレスタンクに移され、24-26℃で天然酵母によるアルコール発酵を行い、状況に応じてポンプオーバーも行われる。発酵終了後は22-24℃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、自然にマロラクティック発酵が始まり、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：** フレンチオーク樽 75% (新樽、1年使用済み、2年使用済み樽の組み合わせ)、2,000Lと5,000Lのフールドル樽 20%、卵型コンクリートタンク 5%で14ヶ月

**生産量：** 13,078 ケース **熟成可能年数：** 10年

**テイasting・ノート：** 色は明るいチェリーレッド。チェリーやイチゴ、ブラックベリーなどの果実から、すみれや地中海のハーブのような香りまで、非常に複雑な香りがある。ミディアム・ボディできめ細やかなタンニンとはっきりした酸が、しっかりとした骨格と余韻を造り上げている。

**フードペアリング：** このワインは、手の込んだ料理からシンプルな料理まで、さまざまな料理と相性が高い。たとえばシンプルに焼いた赤身肉や煮込み、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など。また、マッシュルームとチーズソースのラザニア、ローストペッパーとパルメジャーノとバジルのピザ、豆とスパイスの煮込みなどのベジタリアン料理にも合う。

**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

