

Alcohol	14.0% Vol%
Residual Sugar	2.39 g/L
Total Acidity	4.74 g/L
pH	3.67
Total SO ₂ at bottling	0.092 g/L

シンクエンタ・イ・シェテ ロカス 2019

エミリアーナをオーガニック/バイオダイナミック農法に転換させたのが故ホセ・ギリサステイ。彼の功績を湛えてバイオダイナミック農法の聖地となったロス・ロブレス・エステートには、彼が生きた 57 年間のメモリアルとしてその敷地から掘り起された 57 個の岩(ロカス)が置かれたエリアがあります。その近くにある自根のカルメネールのから素晴らしいワインが出来上がりました。

D.O. : コルチャグア・ヴァレー	品種 : カルメネール 100%	瓶詰 : 2020 年 10 月 23 日
アルコール度 : 14.0%	残糖 : 2.39 g/L	総酸度(酒石酸) : 4.74 g/L
pH : 3.67	瓶詰時の SO ₂ 添加量 : 0.092 g/L	

畠: ロ・モスコソの町の山麓にあるロス・ロブレス(標高 245m)

畠の詳細: 東西に走る南向き(北半球で言う北の解釈)の畠に垂直仕立て、ギヨ・ドゥーブル。自根のマサル・セレクション。

植樹年 & 密植度: 1992 年に 2,667 本/ha 植樹

収量: 6 トン/ha, 39HL/ha

土壤: 畠は沿岸山脈に並行するように位置し、火山性土壤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壤。カルメネールのブロックは堆積層由来で、近くの渓谷から運ばれてきた土壤や、ティング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。B ホリゾンのブロックでは地下に帶水層があり、川に近いこともありその位置も変動する。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: コルチャグアは四季のはっきりとした地中海性気候。夏は暑く雨は降らない事から、順調に生育が進む。渓谷が太平洋に開けて終わる為、海からの冷風が渓谷を通り畠に流れ込み、夏の暑さを緩和する利点がある。2018–2019 年のシーズンは、雨の少ない寒い冬から始まり、春も平均的な気温・降雨量であった。夏は暑く、カルメネールの収穫も早まった。

収穫: 2019 年 4 月 15 日 に手摘みで収穫

醸造所: ロス・ロブレス ウィンメーカー: 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発酵槽に移され、発酵前に 8°C で 5 日間低温浸漬され、24–26°C で天然酵母によるアルコール発酵をステンレスタンクと卵型コンクリートタンクで行い、状況に応じてポンプオーバーやパンチダウンも行われる。合計マセレーション期間は 20 日間。その後ワインは卵型コンクリートタンクと樽の中で、自然にマロラクティック発酵が始まり、16 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: 卵型コンクリートタンク 70%、フレンチオーク新樽 30% で 16 ヶ月

生産量: 1,200 ケース 熟成可能年数: 8 年

ティスティング・ノート: 凝縮したルビーレッド色。チェリーや黒いプラム等の凝縮した香りに微かな甘い野ばらや月桂樹、杉、黒胡椒の香りが感じられます。味わいはエレガントで、ボリューム感とふくよかな酸のハーモニー豊かなバランスの取れた味わいです。

フードペアリング: 全ての肉料理や、豆や野菜の煮込み、コーンやポテトの料理によく合います。また、トマトソースのパスタや、スパイスをふんだんに使ったお料理にもよく合います。

価格: ¥4,000 (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



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

