

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

TAIS

ROSÉ

VINTAGE: 2022

D.O.: Casablanca Valley

VARIETIES: 品種
100% Pinot Noir

BOTTLING DATE: 瓶詰日
October 2022

ANALYSIS

Alcohol	アルコール度	12.5° Vol%
Residual Sugar	残糖	1.20 g/L
Total Acidity	総酸度 (tartaric acid)	6.32 g/L
pH		3.01
Total SO ₂	at bottling	0.069 g/L

WINE OF CHILE

タイス

2022 Premium Rosé Organic Pinot Noir Valle Casablanca

プレミアム・ロゼ オーガニック・ピノ・ノワール カサブランカ・ヴァレー

「TAIS (タイス)」とはギリシャ神話に登場する女神。官能的な美しさで男性を魅了し、男達は彼女の為に戦いを繰り広げるほど魅惑的な女神です。そしてタイスは「最も美しい花」を象徴する名前でもあります。 チリの冷涼なカサブランカから、女神タイスの様に魅惑的なプレミアム・ロゼワインが誕生しました。 冷たいファンボルト寒流の影響で夏の平均気温が25°Cという涼しい環境の中で、海風を浴びながらゆっくりと成長したピノ・ノワール100%で造られたロゼワインです。赤い果実の代表であるストロベリーや柑橘系フルーツの薫り高い魅力的なアロマを持ち、官能的な美しい色合いが人々を魅了するワインです。 世界的に消費量が増大しているロゼワイン。オーガニックとヴィーガン認証を持つタイスは現代の健康志向やサステイナブルなライフスタイルにも向き合える、味わいやスタイルだけではない魅力的なワインです。

ヴィンヤード：コルディリエラ畠のラ・ヴィニーヤ・ゾーン、ブロック11、12、27、43

植樹：2014年と2017年、5000本/ha

収穫：2022年2月18、22日

収量：12トン/ha、60-65HL/ha

醸造所：ラス・パルメラス

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

生産量：2,800ケース

土壤：沿岸山脈からの花崗岩由来の崩積土。上層に赤い泥質を含む砂質ローム質。中庸な肥沃度で根は張り易い。

気候：太平洋のファンボルト海流の冷気の影響を受ける。一定の湿度が保たれ、平均気温は夏で25°C、冬で14°C。2021-2022の生育期は前年より乾燥し、若干気温も高めの年でした。春は霜が降りることもなく、理想的なコンディションでした。夏は穏やかで、ブドウは順調に熟度を上げ収量も理想的でした。

醸造：ブドウは早朝に手摘みで収穫。ワイナリーに到着後除梗し、マセレーション無しで直ぐに圧搾。24時間低温で保管し濾引きした上澄みのジュースだけを14-16°Cに温度管理されたステンレスタンクに移し発酵。一部のワインは使用済み樽で発酵され、発酵終了後数週間後濾引きされる。その後、ワインはブレンドされ、清澄、濾過され瓶詰。

ティスティング・ノート：抜群の透明感があり、玉ねぎの皮の色が若干入ったピンク・グレープフルーツ色。ラズベリーやメロン、微かな柑橘が感じられるエレガントなアロマ。澆刺として、そしてボリューム感のある後味、アロマティックな味わいがミネラル感と共に長く口の中に広がります。

フードペアリング：この複雑味溢れるロゼワインは、シーフードと楽しむワインです。サーモンやタコの刺身。パルメザンチーズを添えたホタテとよく合います。また、パッションフルーツのムース等クリーミーなデザートともよく合います。

参考小売価格：¥1,600（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



WINE & STYLE 東京都港区麻布十番1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp