



2011 - サンタ・エマ・メルロー

商品番号 00127-11

チリ, セントラル・ヴァレー・リジョン, カチャポアル・ヴァレー、ペウモ DO,

ヴィーニャ・サンタ・エマ、 イスラ・デ・マイポ

| | | | | | |
|-------|--------|------|--------|-----|---------------|
| 色 | 赤 | スタイル | 辛口 | ボディ | ミディアム ~ フルボディ |
| アルコール | 13.5 % | 容量 | 750 ml | 熟成度 | 今飲み頃/保管 |
| ブドウ | | メルロー | | | |

テイステイングノート

ワインは半分がフレンチオーク樽で4~6ヶ月間熟成。濃いルビーレッドの色調。熟したプラムやチェリーの香り、わずかにトーストした樽の香りも感じられる。ワインはエレガントで、まろやか、バランスが取れていて、成熟したタンニンの要素も溶け込んでいる。ミディアム~フルボディで、ほのかにスパイスと果実味の余韻がある。

ヴィーニャ・サンタ・エマ、 イスラ・デ・マイポ

ヴィーニャ・サンタ・エマは、一家族が所有しているエステイトと醸造所です。それは、マイポ・ヴァレーの伝統的なチリワイン産業の中心にあります。所有者のパヴォーネ家の先祖は、1917年にイタリアのピエモンテ州からチリに移民してきたペドロ・パヴォーネです。地域の美しさと最高の品質のワインが造れる可能性が、彼を魅了しました。1931年、彼は土地を購入して、地元の醸造所に売るブドウを栽培し始めました。25年後、彼の栽培するブドウ品質に対し確固たる評判を得たので、彼は自分のワインを造ろうと決めました。彼が醸造所に売っていたブドウと同様に、彼が造ったワインもすぐに人々に気に入られ、評判になりました。後に跡を継いだ息子のフェリクスは、さらにビジネスを拡大し、ペウモ地域に広い一区画の土地を購入しました。その地域は、高品質の赤ワイン用のブドウを栽培するには、チリでの一等地と評価されていました。1986年に初めてワインを輸出しました。今では、世界の30ヶ国にワインを輸出しています。2003年、エル・ペラルに新しい醸造所を開設しました。それは、当時チリで最も近代的な醸造所でした。なされた全ての進展の結果、パヴォーネ家は、彼らのワインの品質がチリだけでなく国際的にある基準に達していると認められたことを、とりわけ誇りに思っています。ザ・ワイン・アドヴォケイトは、そのワインに対し、数回にわたり90ポイントを超える評価をしました。また、ワイン雑誌のワイン・スペクテイターは世界のベストワイン・トップ20の一つに選び、さらにワイン・アンド・スピリットはワイナリー・オブ・ザ・イヤーと命名しました。

ヴィーニャ・サンタ・エマは、マイポ、カチャポアル、カサブランカ、レイダと言った、チリの数ヶ所の地方や生産地でブドウを栽培しています。また、それぞれの地域で栽培されているブドウが、個性と見分けのつく(典型的な)特徴がある上質なワインを造るのに適切であることを確認しています。このエステイトと醸造所は、普段用のワインから長期熟成できる可能性をもった希で絶妙なワインまでと、多種多様な品質ワインを造っています。白ワインはソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネです。赤ワインはメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール、シラー、カリニャンのような種類のワイン、またはこれらのブドウの巧みなブレンドワインです。