



Vinedo CHADWICK

ヴィンテージ1999

原産地呼称： マイポ・ヴァレー、プエンテ・アルト、
ヴィニエド・チャドウィック・ヴィンヤード

ブドウ品種： カベルネ・ソーヴィニヨン94%、
カルメネール6%

アルコール度数： 14%

pH: 3.7

総酸量： 5.26 g/L (酒石酸換算)

残糖： 1.86 g/L

熟成： 18か月、フランス産オーク樽、新樽100%

ヴィンテージ・ノート

乾燥して穏やかな冬に続き、1999年のブドウ生育期は、温暖な春と夏が特徴で、夏から秋にかけては涼しくなりました。収穫は劇的に低い収量となり、1998年の大きな収穫量とは対照的でした。収量の低さにより、ブドウ樹のエネルギーは限られたブドウに注がれたため、このヴィンテージの品質は非常に高くなりました。生育期の温暖さと低収量が相まって、4月初めには、ブドウの糖度と熟れたタンニンは良い状態に達し、例年より2週間早く収穫を迎えました。



醸造

ブドウは4月に、高い品質を維持するために早朝のうちに手作業で収穫されました。畑は小さな区画に分けられていて、収穫は区画毎に行われました。ブドウは優しく压榨され、区画毎の個性が際立つよう、別々に、28~31℃で発酵を行いました。発酵後もロット毎の状態に応じて20~30日間醸しを継続し、ブドウの持つフレーバーと深い色を充分に引き出しました。熟成もロット毎別々に行い、フランス産オークのバリック、新樽100%で18ヵ月熟成し、2001年1月のボトリングの前にブレンドを行いました。

テイスティング・ノート

1999年のヴィニエド・チャドウィックは、力強く膨らみのある、フル・ボディのワインで、背景にはスパイシーなブラックベリー、タバコとトーストしたアーモンドやカラメルのようなオークの香りがあります。トースト、バニラ、フルーツや杉のアロマもあります。熟れてまろやかなタンニンの、ピロードのように滑らかな口当たりが長くスムーズな余韻へと続きます。長期熟成が可能な構成とバランスを持ったワインです。

テクニカル・インフォメーション

畑の面積：15ヘクタール、1992年と2015年に植樹。

土壌のタイプ：石を70%含む沖積層の上に40cmの深さの粘土ローム質の表土。

標高：650m

植密度：1ヘクタール当たり4,166本

平均収量：1ヘクタール当たり3トン

1月の平均気温： 21° C / 69,8° F

年間降雨量：328 mm / 12,9 in

