



Vinedo CHADWICK

ヴィンテージ2003

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100%
アルコール度数： 14%
pH: 3.60
総酸量： 5.54 g/L (酒石酸換算)
残糖： 2.27g/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

冬の間の降雨量は480mmで、春は涼しく、11月の平均気温も低くなりました。水捌けの良い土壌と深くまで伸びた根のおかげで、果実の量を適度に保つバランスの良いキャノピーの形成が可能となっています。開花から結実というブドウの生育の第一段階では、灌漑は必要無かったため、高い凝縮度と品質に通じる、均一で小さな果粒となりました。この畑では、ドリップ式灌漑はブドウが熟す時期（1月末から4月）にだけ必要となりますが、果実味の凝縮度を維持しつつ、ブドウ樹の健全さを期すために十分な量の水だけが与えられます。ブドウの樹勢と果実の量の完璧なバランスと、ブドウが熟す時期の適度な雨量（30mm）、そして1,737度日の積算温度の全てが合わさって、健全なブドウと完全に熟れたタンニンを得るのに理想的な条件を整えました。このワインは、成熟度と力強さ、凝縮度が際立った、このヴィンテージの卓越した気候条件を明確に表現しています。

航空写真を使うことで、畑の中で異なる育成状況の区画を識別することができます。これにより、ブドウが熟すタイミングの異なる区画を別々に収穫し、均一な熟度を得ることができるのです。ブドウが高い気温にさらされないように、午前中（7～11時）にだけ手作業で収穫を行い、ブドウを15kgの箱に入れて冷蔵トラックでワイナリーに運びました。



醸造

最高の品質のブドウが得られれば、なるべく手を加えないような醸造をすることができます。ヴィニエド・チャドウィック2013年はまさにこのようにしてできたワインで、伝統的な醸造技術によって、果実の持つ全ての持ち味が表現されました。選果台の上でブドウを選別し、葉や茎のような不純物を取り除くことで、ワインに青臭いフレーバーが出るのを防ぎます。発酵はステンレス・スティール・タンクで約28~30°Cで行い、ロット毎の状態により、25~35日間醸しを行いました。醸しが終わった後、ワインは果皮から分離され、タンク間で何回か澱引きをして、清澄度が高くなった時点で、フランス産オークの新樽に移し、18ヵ月熟成しました。

テイasting・ノート

2003年ヴィンテージは、アルト・マイポ・ヴァレーに典型的な熟れた赤や黒の果実の特徴がある、凝縮したフレーバーと濃い色調を持つワインを生み出しました。濃く、複雑性のあるワインで、甘いスパイスの心地よい感触が、果実とオークのエlegantなバランスを引き立てています。味わいは力強く膨らみがありますが、高品質なワインが持つシルクのように滑らかなタンニンが、洗練された味わいにフィネスを与え、長い余韻まで続いています。

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

