



Viñedo
CHADWICK

ヴィンテージ 2006

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：3.56
 総酸量：5.6g/l (酒石酸換算)
 残糖分：2.16 g/l
 熟成：フレンチオーク樽で18か月熟成、新樽100%

ヴィンテージ・ノート

各月内の気候の変化は、ブドウ樹のフェノールの成熟の進み方が10日間遅れる要因となり、その結果2016年ヴィンテージは、マイポ・アルトにあるヴィニエド・チャドウィックにおける10月から4月の積算温度が過去の平均とほぼ同じであったにもかかわらず、ブドウの成熟がゆっくりと進むことになりました。また、ブドウ生育期の終わりの時点でもブドウが引き締まった健全な果皮を持つ完璧な状態にあったのは特筆すべきことです。私達の忍耐力が厳しく試されるヴィンテージでしたが、結果的には素晴らしい品質が得られました。



醸造

ブドウが高い気温にさらされるのを避けるため、朝のうちに手作業で収穫し、15kgサイズの小さいコンテナでワイナリーに運びました。ステンレススティール・タンクでの発酵の前に、選果台の上で枝葉や傷ついた果粒を全て取り除いたことで、果実の特徴が余すところなくワインに表現されています。発酵中は一日に3回のポンプオーバーを行い、望ましい抽出レベルに合わせて、タンク容量の50~100%を循環させました。最も良いフレーバーと色調になるよう、各ロットの状態によって20~26°Cで発酵し、通算浸漬期間は28~35日間とりました。その後ワインを漉引きし、フランス産オークの新樽100%で18カ月間熟成しました。

テイasting・ノート

「ヴィニェド・チャドウィック2016年は、凝縮した紫を帯びたルビー・レッドの色調を呈し、カシスや黒スグリのような新鮮な赤い果実のとても豊かなアロマとともに、タバコ、シガーボックス、杉の柔らかな香りが複雑性を与えています。口中では新鮮な果実味が、オーク樽での熟成に由来する軽いトースト、チョコレート、甘いスパイスの香りと融合しています。きめ細かいタンニンと濃厚なストラクチャーが、フレッシュさを際立たせる鮮やかな酸と溶け合い、長く心地よい余韻へと続きます。」

—テクニカル・ディレクター、フランシスコ・ベッティグ
2008年3月

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

