



Vinedo CHADWICK

ヴィンテージ2010

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: 14.5%
 pH: 3.50
 総酸量: 5.53/l (酒石酸換算)
 残糖分: 2.89 g/l
 熟成: フレンチオーク樽で22か月熟成、新樽95%

ヴィンテージ・ノート

この年のブドウ生育期は、冷涼な気候条件を予見させる春から始まり、10月だけは通常の平均気温（15.2℃）よりも高い気温となりましたが、この後は涼しい傾向が続きました。低い気温のために、芽吹き、開花、結実はそれぞれ3日、5日、19日の遅れが出ましたが、ヴェレゾンとは前年と同じ日に始まりました。1月から4月の平均気温は過去の平均よりも低くなった結果、標準よりも遅い収穫となりました。このブドウ生育期の積算温度は前年より242度日低い1,509度日でした。ブドウの成熟はゆっくりと均一に進行したため、素晴らしい成熟度をもったブドウが得られ、カベルネ・ソーヴィニヨンは緊張感のある傑出したフィネスとエレガンスを示しています。



醸造

ブドウを高い気温にさらさないよう、朝の涼しいうちに手作業で収穫し、ブドウがつぶれないように15kg容量の小さなコンテナでワイナリーに運びました。航空写真を利用して区画毎に異なるブドウの成熟度を追跡し、熟れた区画から順次収穫を行うことで、ブドウ全体を均一な熟度で収穫することが可能となりました。ワインの品質を期するため、選果台の上で注意深く2回の選果を行い、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。発酵には果汁と果皮の接触が増えるよう、小型のステンレススティール・タンクを用い、発酵温度を26～30℃の間に保ちました。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。最良のアロマと色調を得るため、ロット毎の状態に応じて24～27℃で通算9～29日間の醸し期間をとりました。ワインは澱引きの後、フランス産オーク樽（新樽95%）に移され、22カ月間熟成しました。

テイasting・ノート

「ヴィニエド・チャドウィック2010年は、明るく赤みのある美しいルビーの色調で、縁には紫色が見えます。そのアロマは、サワーチェリー、トリュフ、ラズベリーとブルーベリーの香りを放ちながら広がり、スモークやタバコ、杉、かすかな白檀のニュアンスに縁どられていきます。味わいは非常に力強く、引き締まったきめ細かいタンニンと、アロマの特徴と同様のフレーバーがあり、素晴らしく新鮮な赤や黒の果実と共に、杉、タバコ、コショウと、わずかなビター・チョコレートが感じられます。このワインには高い熟成能力があり、年月と共に、エレガントさ、複雑性、気品が増していくでしょう。」

—テクニカル・ディレクター、フランシスコ・ベッティグ

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

