



Vinedo
CHADWICK

ヴィンテージ2013

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：アルコール度数：14%
pH：3.49
総酸量：5.68 g/l (酒石酸換算)
残糖分：2.48 g/l
熟成：フレンチオーク樽で22か月熟成、新樽90%

ヴィンテージ・ノート

2013年は涼しいブドウ生育期が特徴となり、春の間は涼しく、全般的に穏やかな気温でした。芽吹きから開花までは温暖で乾燥した気候が続き、素晴らしいスタートを切り、夏は日中は暑く夜は涼しい気温となりました。1月中旬から2月の終わりまでは、より温暖な好天が続き、ブドウの成熟が進みました。その後3月は長く均一な成熟期となり、望んでいた通りの長いハングタイムが得られました。ブドウ生育期の総積算温度は、過去の平均より1%低い1,589度日となりました。収穫は予定通り4月中旬に始まり、良く熟れて凝縮した果実味を持つ充実したブドウが得られました。



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24~28°C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通算23~40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90%）に移され、22カ月間熟成しました。この間にワインの清澄と安定化が自然に進行しました。

テイasting・ノート

「ヴィニエド・チャドウィック2013年は、当社がアルト・マイポに持つ15ヘクタールの特別な畑における、緻密で丁寧な栽培手法が正しいことが証明された年でした。砂利を多く含む土壌と共に、最小限の人為作業による農法と収穫・選果についての詳細な選択が相乗して、鮮やかで深い赤色をした、新鮮な赤い果実が弾けるようなワインが生まれました。このワインはエレガントな風味が幾重にも重なり、シルキーで洗練されたタンニンが、甘美な味わいと長くたゆたう余韻を支え、驚くほどの魅力をたたえています。2013年のヴィニエド・チャドウィックは、偉大な構成やエレガンスと抑制の効いた感性が結び付き、まだ熟成の早い段階であっても、大きな喜びをもたらしてくれます。」

—テクニカル・ディレクター、フランシスコ・ベッティグ
2015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

