



Respectを追求するチリの秀逸生産者

ワイナリーはチリの銘醸地コルチャグアヴァレーのマイクロテロワールであるアパルタにあります。総面積は180ヘクタール、生産面積は28ヘクタールで、近い将来30ヘクタールが追加される予定です。アパルタは花崗岩質土壌で谷の下部は粘土質土壌となっており、日当たりと風通しがよく、非常に優れたストラクチャー（ボディ）を持つ成熟したワインをもたらします。この組み合わせは、カベルネソーヴィニヨンやカルメネールなどの品種を生産するのに適した環境を作り出しています。一方、レイダ渓谷にあるラス・テラザスの新しい土地は、涼しい沿岸気候のもと海の影響を強く受け、ブドウはゆっくりと熟し、フレーバー、アロマ、自然な酸味が増します。特にソーヴィニヨン・ブランに向けた土地で、総面積146ヘクタール、30ヘクタールの生産面積があります。

2022年現在、50歳のピエール・ヴィアラ（左）と32歳のハビエラ・ロハス（右）の2人のチーフワインメーカーの下、29名の正社員が働いています。ピエールとハビエラは、世界中のワイナリーにて素晴らしい経験を積んでおり、さまざまな国や地域で多くのスタイルを見てきました。彼らの目標は「チリのテロワールの典型性と独自性を常に尊重しながら、最高の品質を達成する」ことで、次の様にコメントしております。「私たちのポリシーは、あらゆる面で尊重すること。私たちは土地を尊重し、ワインの特徴を尊重し、私たちが働くテロワールと環境を尊重します。そして最も重要なのは、ワイン造りを共にするチームを尊重すること」。ビーニャ・デル・ヌエボ・ムンドは、最高品質のワインを追い求めるとともに持続可能な地球の未来をも意識した取り組みも行っていきます。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



コンデ・ホセ／レゼルバ・プリバダ・シャルドネ CONDE JOSE RESERVA PRIVADA CHARDONNAY

[セントラル・ヴァレー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・フルボディ	2023	750	13	12	C01-0023	¥2,900 (税込¥3,190)
【品種】 シャルドネ100%					【JANコード】 7804661040886	

アンデス山脈と太平洋に挟まれた盆地にあるセントラルヴァレー。豊富な日照量が作り出す完熟ブドウからは高いボリューム感とコクのある味わいのワインが生み出されます。パイナップルやアプリコットなど南国系果実のニュアンスがあり、鶏肉料理やクリーム系の料理と好相性です。



コンデ・ホセ／レゼルバ・プリバダ・ソーヴィニヨンブラン CONDE JOSE RESERVA PRIVADA SAUVIGNON BLANC

[セントラル・ヴァレー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ミディアムボディ	2021	750	12.5	12	C10-0121	¥2,900 (税込¥3,190)
【品種】 ソーヴィニヨンブラン100%					【JANコード】 7804661040589	

緑がかった淡い麦わら色にすっきりとした柑橘系の香りとほのかなハーブの香り、フレッシュで生き活きた酸が特徴的なソーヴィニヨン・ブラン。食前酒や前菜（サラダや新鮮なシーフード）に合わせて飲むのがお勧めです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



コンデ・ホセ／レゼルバ・プリバダ・カベルネソーヴィニヨン
CONDE JOSE RESERVA PRIVADA CABERNET SAUVIGNON

[マイポ・ヴァレー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2023	750	13.5	12	C10-0223	¥2,900 (税込¥3,190)
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン100%					【JANコード】7804661040565	

ブドウ畑は海拔400~760mのアンデス山脈にあり、昼夜の寒暖の差がブドウ栽培に大きな影響を与えます。ブラックベリーを主体にプラムやココア、スグリやバニラのような様々なニュアンスが感じられインパクトの大きい逸本。ミートパイや週末のバーベキューによく合います。



コンデ・ホセ／レゼルバ・プリバダ・カルメネール
CONDE JOSE RESERVA PRIVADA CARMENERE

[コルチャグア・ヴァレー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2022	750	13.5	12	C10-0322	¥2,900 (税込¥3,190)
【品種】カルメネール					【JANコード】7804661040572	

アンデス山脈の麓、コルチャグアバレーに位置するブドウ畑。砂粘土質の土壌からは良質のカルメネールが育ちます。イチゴやラズベリーのような上品な香りにハーブやスパイス、シダーのニュアンスもあり、可愛い丸みのある味わいが長く残ります。赤身肉やスウィートブレッドと好相性です。

