



## SEÑA 2021

チリ - アコンカグア・ヴァレー

セーニャは1995年に、チリの潜在能力の全てを示し、やがて世界の1級格付ワインの中に迎えられるワインを造るという夢を持ったエデュアルド・チャドウィックとロバート・モンダヴィのジョイント・ヴェンチャーとして創設されました。ボルドー・スタイルをモデルに、ブドウ品種はカルメネールを加え、アコンカグア・ヴァレーでバイオダイナミック農法に従ってブドウ栽培を行うことで、チリらしい魂を持ったワインとなりました。

### 2021年ヴィンテージ

適度に涼しい気候条件により卓越したヴィンテージとなり、  
ブドウがゆっくりと順調に成熟したことで、  
純粋かつエレガントで洗練されたワインが得られました。

この年のブドウ生育期は5月から10月の間に282mmという平均的な降雨量があったため、ヴァレーの帯水層は次のブドウ生育期に備えるに十分な水量を回復しました。合計積算温度が1,425度日と、過去の平均よりわずかに涼しかったことで、ブドウがゆっくりと成熟する理想的なブドウ生育期となりました。春は例年並みの気温だったことで、完璧な結実となりました。夏になると、平年よりやや気温が低く曇りがちな天候となり、1月下旬には何度か爽やかさももたらす降雨（9mm）があったことで、健全なブドウが穏やかに成熟しました。3月下旬のセーニャのブドウ畑は適度に温暖な気候に恵まれ、ブドウは完璧な成熟に達しました。

収穫は予想された通り3月下旬から4月中旬にかけて、マルベックから始まりました。次に4月の最初の2週間でカベルネ・ソーヴィニオンが収穫される間に、第2週から第3週にかけてプティ・ヴェルドも収穫されました。そして最後にカルメネールで収穫が完了しました。

2021年ヴィンテージは、理想的な気候条件が偉大な純粋さを持つ生き生きとしたワインをもたらした、傑出したヴィンテージとして記憶されるでしょう。複雑性の高いアロマと爽やかな酸を持ったワインで、甘美で伸びやかな味わいにきめ細かなタンニンがあります。傑出した長期熟成能力を持ったヴィンテージです

セーニャ2021年は紫の煌めきのある美しく深いルビー色を呈しています。香りは、イチゴ、カシス、バラの花びらの繊細なアロマが、微かなクローブ、スパイス、ココアの香りに縁取られています。赤い果実と黒スグリ、ペストリー、ダークチョコレートを感じる甘美な味わいの中で、みずみずしい酸ときめ細かなタンニンが完璧にバランスの取れた緊張感を醸し出し、滑らかで垂直に伸びる骨格が味わいを貫いています。今後長年にわたって楽しめるワインです。」」

ワインメーカー、フランシスコ・ベッティグ  
2023年2月

#### ブドウ品種

50% カベルネ・ソーヴィニオン  
27% マルベック  
17% カルメネール  
6% プティ・ヴェルド

アルコール度数 14%

#### 熟成

22カ月  
90% フレンチオーク樽  
(新樽70%)  
10% フードル樽

