コマ・ヴェッラ (2014)

9279944

ヴィティクルトーレス マス・ダン・ジル

スペイン



仕様

地域： スペイン / カタルーニャ

原産地呼称： スペイン / D.O.Q.- プリオラート

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン グルナッシュ シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート: 濃いチェリーレッド色。林床のアロマ、果実味とミネラルが、飲み手をプリオラート南部へ誘う合図となる。春の地中海の森林地帯を散歩するように、リフレッシュさせてくれる。力強く、フレッシュで、マス・ダン・ジルの特徴である滑らかさとバランスが取れている。チェリーのような黒果実と地中海のハーブの香りを含む。
合う料理 肉をベースにした料理と良く合い、例えば、グリルしたラム肉の地中海ハーブ添えや、グリルしたイベリコ豚料理、ガルシアのロッサ牛などの赤肉と共に楽しめる。また、脂肪分の多い魚や、グリルしたマグロ、米料理やリゾットと合わせて飲むのもお薦め。
葡萄品種 70% グルナッシュ、20% カリニャン、10% シラー

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

気候 例年通りの雨が収穫時期に特に強く降ったことが特徴的なヴィンテージ。
土壌 スレート（斑点千枚岩）
醸造 マセラシオンは約20日間、 最初の7～10日間は27～30℃でアルコール発酵を行い、一部はオーク樽、残りはステンレス・スティール・タンクで行う。地下のタンクでマロラクティック発酵を、20 -25 Cで15-20日間行う。
熟成熟成は1500Lのオーク樽と225Lのフランス産樽で行う。セラーで24ヶ月間、ボトル熟成を行う。

酸度 5.5g/l
PH 3.2
残糖度 1.1g/l

受賞歴

サクラアワード2020　ダブルゴールド！
プロエンサ2019　95ポイント！
ギア・ペニン2019　93ポイント
ワイン・アドヴォケイト　92 ポイント！
デキャンター　92 ポイント！「お勧め！」
グルナッシュ・デュ・モンド2019　ゴールドメダル！
アジア・ワイン・トロフィー2020　ゴールドメダル！
ベルリン・ワイン・トロフィー2020　シルバーメダル！
インターナショナル・ワイン・チャレンジ2019　シルバーメダル！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp