ニコラス・カテナ・サパータ (2015)

9280298

カテナ・サパータ

アルゼンチン



仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

容量：750ml

説明

テイスティングノート： カベルネ・ソーヴィニヨンの核となる部分は、ラ・ピラミデの第3区画のブドウからくる。カベルネ・ソーヴィニヨンは、非常に均質でバランスが取れており、豊かなカシスの風味、しなやかなテクスチャー、優れた組成を持つ。さらに、ニニカシア・ヴィニャードの第3区画、アドリアナ・ヴィニャードの第5区画、2種類のカベルネ・ソーヴィニョンから成る。標高が高く冷涼な気候は、熟したレッドカラントの風味、強いミネラル感と、ユーカリやブラックペッパーの含む果実を育む。
メンドーサで最も標高の高いマルベックの畑であるアドリアナ・ヴィニャードの第3区画のマルベックを中心に使っている。極寒の山間部の微気候により、濃い果実の風味、香り高いスミレのアロマ、しっかりとした組成のタンニンを持つ、非常に凝縮されたマルベックを造る。また、南側に位置するニカシアの第1区画のブドウも含む。マルベックにとって冷涼な地域であるこの畑のブドウは、熟したカシスの風味とバランスのとれたキレのある酸味が特徴的。

合う料理： 赤肉

葡萄品種： 83% カベルネ・ソーヴィニヨン、17% マルベック

希望小売価格￥12,760（税込）

畑 / 醸造方法

土壌： 石灰質と粘土質の沖積土壌。
気候： メンドーサでは、2015年を「エル・アニョ・ボルドレス」、つまり「ボルドレの年」と呼び始めている。冷涼な夏、早い収穫、秋の雨、そして主要な赤ブドウ品種のアルコール度数が全般的に低く、酸度が高いことが理由。
収穫： 手摘み収穫。収穫時期は、各ロットの土壌組成によって異なる。同じ畑の中でも、ロットによって収穫時期が数週間異なることもある。
醸造： ラ・ピラミデ、アドリアンナ、ニカシア・ヴィニャード/10%房ごと、90%果実を225-500リットルの新フレンチ・オーク樽と2年目のフレンチ・オーク樽で、15日間100%の樽発酵を行い、溶け込んだ継ぎ目のないオークを可能にする。発酵温度を低く抑え、凝縮したアロマを引き出し、手でポンピングオーバーし、ソフトで優しい味わいとタンニンを抽出する。野生の酵母をつかい、アルコール発酵とマロラクティック発酵を樽で行い、かなりの澱と沈殿物が残る。フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成する。ロットや収穫時期の異なる210の独立したマイクロ醸造を行う。
熟成： フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成する。ロットや収穫時期の異なる210の独立したマイクロ醸造を行う。

酸度： 6.2g/L
PH： 3.4
残糖： 2g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　96 ポイント！
ティム・アトキン　96 ポイント！
ヴィノス　94 ポイント！

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