



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.Ca.- プリオラート

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グルナッシュ・ブラン マカベオ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 柑橘類の含みを持つ白果実や地中海のハーブの香りを示す。複雑でミネラル感の風味は長い余韻のフレッシュな後味を持つ。

合う料理 ロブスター、えびなどの温かいシーフード。グリルしたカレイ、黒鯛、スズキなどの白身魚。ローストした鶏肉ココットなどの白身肉やトルタデルカサールなどのクリーミーなチーズ。

葡萄品種 グルナッシュ・ブラン40%、マカベオ60%

畠 / 醸造方法

気候 2016年の秋は雨量が多く、暖冬、春の雨量は少なく、穏やかな夏のあと、熱波に見舞われ、タンニンが熟成した。生産量は少なく、例年よりブドウが小さかったが、良質なグルナッシュを育んだ。

土壌 スレート、川石、砂質土壌

収穫 20kg箱を使い手摘み収穫

醸造 区画ごと500Lフレンチ・オーク樽を使用し、内30%新樽。新樽は優れた酸味を出すため、マカベオ用に使う。18-20°Cでアルコール発酵を行う。

熟成 8ヶ月樽熟成後、4つの区画をブレンドし瓶詰する。24ヶ月熟成後、リリース。

酸度 4.2g/L

PH 3

残糖度 0.83g/L

受賞歴

ロバート・パーカー 95 ポイント！