



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℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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%

畑 / 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℃でアルコール発酵を行う。

熟成 8ヵ月樽熟成後、4つの区画をブレンドし瓶詰する。24ヵ月熟成後、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！