パゴ・デ・サルサス　キュヴェ・エスペシャル (2017)

9284761

パゴ・デ・サルサス

スペイン



仕様

地域： スペイン / ナヴァラ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー シラー テンプラニーリョ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 18℃から19℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 濃いチェリーレッド色。ノーズは、繊細な花のアロマと複雑な赤果実とブルーベリーの含みが混ざり合う複雑なブーケ。風味は滑らかではあるが、力強い。赤果実の含みは、良い酸味が続く。フルボディで余韻の長い後味を持つ。
合う料理 スモークしたイディアサバル （ヒツジの乳を原料としたチーズ）、ロックフォール、マンチェゴ、シチューやお肉料理と好相性。
葡萄品種 テンプラニーリョ 40%、メルロー 30%、シラー 30%

畑 / 醸造方法

収穫収穫は9月10日に始まり、10月末に終了しました。1ヘクタールあたりの平均収穫量は6300kg、昨年よりも若干少ない。乾燥していたため、栽培期間中は灌漑管理が不可欠で、葡萄は徐々に熟し、糖度と酸度のバランスが保持された。状態が良く、凝縮味を示し、上質なパゴ・デ・サルサスワインを造る。
醸造 圧搾後マストは、8℃で4日間コールドマセラシオンを行い、5000 のフレンチオーク大樽にて28℃で7日間の発酵する。更に20日間マセラシオンを行う。
熟成 フレンチオーク大樽にて14ヵ月熟成を行い、さらに12カ月間瓶内熟成を行う。

酸度 5g/l
PH 3.65
残糖度 2.3g/l

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