コマ・ヴェッラ (2017)

9327073

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 凝縮した深みのあるチェリー色。赤果実のアロマを示し、ミネラルと複雑さも広がる。口に含むと素晴らしくフレッシュで、バランスの取れた長い余韻が続き、フィニッシュは心地よいスパイスを感じる。
合う料理 地中海料理のハーブを使った子羊のグリルやイベリコ豚のグリル、ガリシア・ロッサ牛などの赤身肉、マグロや脂の乗った魚のグリル、リゾットなどと好相性。
葡萄品種 グルナッシュ 70%、カリニャン 20%、シラー 10%
認証 オーガニック認証CCPAE

***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

テロワール スレート質
葡萄畑の位置 標高350m
気候 秋は気温は低かったが、150Lの降水に恵まれた。冬にも降雨があり、1月は前年より寒かったが、春は平年並みで夏は乾燥していた。生産量は25%減少。
地質 スレート（斑点千枚岩）
収穫 20□　s容器で手摘み収穫
醸造 20%は除梗しない。約20日間マセラシオンする。最初の7-10日間は27-30℃で、一部オークの大樽、残りはステンレスタンクを使う。マロラクティック発酵は地下のタンクで、15-20日間、20-25℃で行う。
熟成 1500Lのオーク大樽と225Lのフレンチオーク樽で熟成し、瓶詰めする。24ヵ月後リリース。

酸度 5.50g/L
PH 3.2
残糖 0,8 g/L

受賞歴

デキャンター2022　92ポイント&「非常にお勧め」に選出！
グルナッシュ・デュ・モンド2023　ゴールドメダル！
アジア・ヴァイン・トロフィー2023　ゴールドメダル！
サクラアワード2024　シルバーメダル！

後続2018ヴィンテージ
サクラアワード2025　ゴールド！

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