オヴェハ・ネグラ ロスト・バレル (2018)

9296591

オヴェハ・ネグラ

チリ



仕様

地域： チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート イチゴ、ブルーベリー、サワーチェリーの芳香を示し、花、なめし革、バニラ、スパイスを伴う。口に含むとシロップのようにジューシーで、生き生きとした赤果実を感じる。絹のように滑らかなタンニンを持ち、後味は長く続く。
合う料理 赤肉とジビエ、熟したチーズやハム・サラミなどの薄切りと好相性。
葡萄品種 61% カリニャン、22% カベルネ・フラン、17% プティ・ヴェルド
サスティナブル認証 WOC認証

***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

葡萄畑の位置 地中海性気候
気候 地中海性気候
地質 カリニャンの土壌は花崗岩を起源とするロームから粘土ローム質で、非常に深い。カベルネ・フランとプティ・ヴェルドの土壌は、火山性土壌で、有機物を多く含む。
収穫 手摘み
醸造 10kgの容器で手摘み収穫し、7℃で7日間コールドマセラシオンする。ステンレスタンクで厳選された酵母といっしょにアルコール発酵後、マロラクティック発酵する。
熟成 フレンチオーク樽で10-12ヵ月熟成

受賞歴

後続2019ヴィンテージ
ジェームス・サックリング　91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