アルティガ・ガルナッチャ (2020)

9285180

アルティガ・フュステル

スペイン



仕様

地域： スペイン / カンポ・デ・ボルハ

原産地呼称： スペイン / D.O.- カンポ・デ・ボルハ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ガルナッチャ

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 濃い紫色。ノーズは熟した赤いベリーの生き生きとしたアロマに、リッチな胡椒のようなスパイスを含む。 絹のように滑らかな味わいは、長く心地よい余韻が続く。

合う料理 焼き肉/野菜に最適。 また辛いキムチにもよく合う。 ハモン・イベリコやスパイシーなチョリソーなど、スペインの伝統的な料理と楽しめる。

葡萄品種 100%ガルナッチャ・ティンタ

畑 / 醸造方法

テロワール 最も古い葡萄樹は1958年に植えられ、畑は15ヘクタール。モンカヨ山脈の北側斜面に位置し、「ガルナッチャの帝国」と呼ばれる土着品種がよく育つ場所。
葡萄畑の位置 DOカンポ・デ・ボルハは「ガルナッチャの帝国」とも呼ばれ、ガルナッチャ（別名グルナッシュ）が最初に栽培されたとされる地域。
気候 長く暑い夏と、寒く乾燥した冬は対照的で、この地域の悪名高いシエルソ風（北風）によって特徴づけられている。
地質 土壌は緩い岩石質で、通気性と排水性に優れている。石灰岩に富み、有機物は非常に少ない土壌。
収穫 手摘み
醸造 10月後半に収穫後、温度管理したステンレススティールタンクで発酵。 14℃という低い温度は、熟した果実の風味の強さと、この地の特徴である胡椒のような豊かなスパイシーさを保つため。温度管理されたタンクで保存し、注文に応じて瓶詰めを行う。
熟成 樽熟成なし

酸度 0.58g/100ml.
PH 3.5
残糖度 1.5g/100ml.

受賞歴

ジルベール＆ガイヤール 金賞！

2021ヴィンテージ
ジルベール&ガイヤール2022 金賞！

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