タラパカ グラン・レゼルバ ブラック・ラベル カベルネ・ソーヴィニヨン (2020)

タラパカ

チリ

9310426



仕様

地域： チリ / マイポ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.2%

サーブ温度： 17℃から18℃

容量：750ml

説明

ブラック・ラベルは、カルメネール種を代表するような、良質な逸品を目指している。最良の区画より厳選されたカルメネールを丁寧に醸造し、クラシックで、マイポ・ヴァレーを荘厳に表現している。

テイスティングノート 深みのある濃いルビー色。フレッシュ、フルーティーで複雑なノーズを示し、チェリーなどの赤果実の含みが強調され、プラム、ブラックベリー、カシスなどの黒果実も加わり、ほのかなローリエのニュアンスを伴う。樽熟成によるクローブ、黒胡椒、バニラなどのたっぷりとしたスパイスも感じられる。畑の土壌に由来する味わいは、ストラクチャーがあり、ミディアムからフルボディ。まろやかで滑らか、熟した心地よいタンニンを持つ（土壌の石は、素晴らしいタンニンを作り出す）。ブラックベリー、カシス、プラムなどの黒果実系の味わいが広がり、深くバランスが取れていて、長い余韻が続く。
合う料理 熟成チーズ、マッシュルームやボロネーゼのパスタ、仔牛のグリル、ラム、鴨などと好相性
葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン
認証 チリ：サステナブル認証

***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

テロワール タラパカ
葡萄畑の位置 マイポ・ヴァレー
気候 温暖な地中海性気候で、夏と冬が特徴的。畑の中気候は、アンデス山脈から降りてくる暖かい朝の風の影響を受け、マイポ川の冷たい水と一緒に通り過ぎ、畑に入ってくる。一方午後の気温は、太平洋からマイポ川流域のアンデス山脈に向かって吹く風の影響を大きく受ける。この冷涼な影響が、フルーティーでスパイシーなアロマをもたらす。葡萄樹の列の露出度は、南北と東西で異なる。日中は光度が高く、午後の涼しい風は高い気温を和らげ、昼と夜で20℃の温度差が生じる。それにより熟した赤や黒果実のアロマをしっかりと表現する。
地質 カベルネ・ソーヴィニヨンは、海岸山脈の南側に位置するエル・ミラドールの土壌が生み出している。花崗岩質（風化の段階が異なる）に由来し、深く、石英を含む地区と、沖積岩が表層（10cm～50cm）にある地区から成る。水はけと風通しの良い土壌が育むカベルネ・ソーヴィニヨンは、繊細な味わいを持ち、まろやかなタンニン（エレガントで"グリップ"がある）が感じられる。
収穫 手摘み
醸造 4月の第1週の早朝に、14kgの容器を使い収穫。葡萄はワイナリーに運び、房の選果を行う。発酵前のマセラシオンは、アロマと風味を最大限引き出すため、10～12℃で3～4日間続ける。その後土着酵母を使用してアルコール発酵を開始し、続いて厳選した酵母といっしょに、25～27℃、約7～10日間発酵する。ポリフェノールを抽出するために、1日3回ポンピングオーバーし、より多くの色とタンニンを抽出するために5日間発酵後のマセラシオンを行う。ポリフェノール抽出の過程では、毎日テイスティングを行い、最新の注意を払いながら作業する。
熟成 フレンチオークの大樽（3500L）とフレンチオーク樽（300L）で14ヵ月熟成、内フレンチオーク樽15%は新樽

酸度 5.57g/L
PH 3.51
残糖度 2.20g/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

受賞歴

デスコルチャドス　94ポイント！
ジェームス・サックリング　93ポイント！
ヴィノス　93ポイント！
Winart　92ポイント！
ワイン・エンスージアスト　91ポイント！

後続2021ヴィンテージ
デスコルチャドス　95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