クロ・アパルタ (2020)

9333899

クロ・アパルタ

チリ



仕様

地域： チリ / コルチャグア・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 メルロー カルメネール プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

今日、クロ・アパルタは世界で最も優れたワインの一本として、ワイン評論家やジャーナリストから脚光を浴びています。現在までアメリカの雑誌ワイン・スペクテーターの有名な年間 TOP100で南アメリカワインで唯一“ワイン・オブ・ザ・イヤー”に選ばれたワインです。受賞は2005ヴィンテージでした。南半球にいたっても、唯一ペンフォールズのグランジだけしか受賞しておりません。クロ・アパルタはワイン・スペクテーターのTOP100で5回選出され、そのうち3回が2000年から2010年の10年間にTOP3に選出された世界で唯一のワインです。

テイスティングノート 紫がかった濃厚な赤色。表情豊かなノーズは、ブラックやレッドチェリー、イチジク、プラムなどの赤果実を示し、スパイスや黒胡椒の含みを伴う。複雑で凝縮した味わいと、幅の広いタンニンが広がる。しっかりとしたストラクチャーは、たっぷりとした果実味やスパイスといっしょに長い余韻の後味へと誘われる。
合う料理 鴨のオレンジソース添え、ラムラック、高カカオチョコレートなどと好相性
葡萄品種 64% カルメネール、19% カベルネ・ソーヴィニヨン、15% メルロー、2% プディ・ヴェルド
認証 WOC認証、エコサート認証

***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 チリでは珍しい南北に面した場所に位置する。南側にはティンギリリカ川が流れ、海岸沿いのコルディリェーラの丘が馬蹄のように葡萄畑を囲む。2つの要素は、このユニークなテロワールを形成するのに不可欠。地理的条件が樹のバランスを保ち、葡萄はゆっくりと熟す。日の出と日没時には、コルディリェーラが太陽の光を遮り、強い日差しから樹を守り、川がもたらす冷涼な気候が良い影響を及ぼす。
気候 コルチャグア・ヴァレーの他の地域とは異なる特別な中気候を持つ。冬にのみ雨季があり、夏は長い乾季となる。成長期は、海岸の山脈の高さが太平洋からの冷たい影響を部分的にブロックするため、雨が少なく、温暖な気候が特徴的で、赤ワインに重要な素晴らしい色とタンニンが得られる。ゆっくりとした熟成により、葡萄は高い凝縮感と個性を備えた理想的な成熟度に達し、果実味と高品質の自然な酸味を保ち、ワインは高い熟成のポテンシャルを持つ。
収穫 手摘み
醸造 パンチングダウンしながら5-6週間マセラシオンする。100%75hLのフレンチオーク桶で発酵。フレンチオークの新樽でマロラクティック発酵する。
熟成 フレンチオーク樽で27ヵ月熟成、内85%新樽、15%1回使用樽

酸度 3.73g/L
PH 3.71
残糖度 2.55g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　99 ポイント！

後続2021ヴィンテージ

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

ワイン・スペクテーター　96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