パゴ・デ・サルサス シャルドネ (2021)

9297417

パゴ・デ・サルサス

スペイン



仕様

地域： スペイン / ナヴァラ

原産地呼称： スペイン / D.O.- ナヴァラ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 9℃から10℃

容量：750ml

説明

残り1本！
※オンラインショップ販売限定

テイスティングノート 緑色がかった明るく、鮮やかな麦わら黄色。ノーズはパイナップル、マンゴー、メロン、バナナなどのトロピカルフルーツを示し、とてもフルーティーでフレッシュさを含み、酸が心地よくまとめている。バランスの良い味わいは、まろやかで素晴らしい酸味を持つ。快さと高い粘性も感じる。
合う料理 カニやエビなどの甲殻類の生や軽く火を通した料理、蒸し/焼き魚、軽くて繊細な料理と好相性。また、魚のパテ、チーズ、鶏肉や野菜のテリーヌ、タパスや前菜にも最適。
葡萄品種 100%シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール ワイナリー到着後葡萄は手作業で選果し、5℃で24時間コールドマセラシオンする。除梗後破砕し、25-28℃に温度管理された小さいフレンチオーク樽で発酵し、長期間マセラシオンする。
気候 大陸性気候
地質 たっぷりの粘土、マール、ローム、砂利、砂質が混ざる土壌
収穫 シャルドネの収穫は9月12日に開始した。例年より気温が低く、雨の多い晩夏だったため、例年より10日ほど遅いスタート。これらの要因により、特に白葡萄は、ゆっくりとした熟成が進んだ。黒葡萄は、気候的な要因によりフェノールを完全に熟成させるため、生産量が通常より10%少なかったが、品質は保つことができた。10月最終週のカベルネ・ソーヴィニヨンの収穫をピークに、11月中旬にマスカットを収穫。収穫最後まで、畑での細心のケアのお陰で、理想的な品質を保つことができ、ワイナリーが追求する最高品質のワインを造る事ができた。
醸造 シャルドネは圧搾し、15℃以下に温度管理したステンレスタンクで10日間発酵する。
熟成 15℃で14日間熟成
酸度 5.2g/L
PH 3.66g/L
残糖度 <3g/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