レガード・ムニュス ガルナッチャ (2021)

9305756

ヴィニェドス・イ・ボデガス・ムニョス

スペイン



仕様

地域： スペイン / ラ・マンチャ

原産地呼称： スペイン / D.O.- ラ・マンチャ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ガルナッチャ

テイスト： 中甘口

アルコール度数： 12.0%

サーブ温度： 9℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃いチェリー色に、鮮やかな紫色の縁。ノーズは熟した赤果実が際立ち、スパイス（クローブと胡椒）とバニラの含み、コーヒーが混ざり合う。肉厚で、素晴らしく洗練されたタンニンを感じる。
合う料理肉の煮込み料理、パスタ、半熟成チーズ、タパスなどと好相性。
葡萄品種 100% ガルナッチャ

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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 土壌は全体的に均質で平坦。赤褐色の砂質粘土質土壌。石灰質に富み、葡萄樹の根が張りやすい。
気候 気候は大陸性気候（長く暑い夏と寒い冬）で、冬は-15℃、夏は45℃と極端な差がある
収穫温暖化や気象変動の影響を大きく受け、量と質の両方において収穫を条件づけた。2020年の秋、葡萄樹は土壌の水分の不足により不利な状況から始まり、雨の不足とともに、翌年の発芽のための蓄えが損なわれた。1月前半には、フィロメナという暴風雨に伴う歴史的な吹雪があり、その後-16℃まで下がる寒波が襲い、芽が枯れ、株の一部も完全に死滅した。しかし各サイクルが遅く、気候に適応した土着品種は持ちこたえた。9月中旬の雨季は収穫を中断させ、遅い地域では病気が出て、品質基準を維持するために房の選別が不可欠となり、成熟に悪影響を及ぼした。栽培には葡萄樹の個性、土壌、気候、そして栽培者の仕事がワインに刻み込まれる。今年は複雑な年であり、非常に変わりやすい天候のため、最高の状態をワインに反映させるために、畑とワイナリーの両方で大変な努力を要求された。
醸造 ガルナッチャ100%。15℃で24時間プレマセラシオンし、マストは果皮といっしょに25℃に温度管理されたステンレス桶で8日間発酵とマセラシオンをする。

酸度 5.22g/L
PH 3.79
残糖度 2.45 g/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