タラパカ グラン・レゼルバ ブルー・ラベル レッド・ブレンド (2021)

タラパカ

チリ

9316241



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 メルロー カベルネ・フラン シラー マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 17℃から18℃

容量：750ml

説明

ブルー・ラベルはマイポ・ヴァレーの最高の区画を完璧にブレンドしたもの。高品質の葡萄を使用し、ヴィンテージごとに異なる個性を示し、マイポ・ヴァレーのテロワールを最もよく表現している。

テイスティングノート 深いルビー色。ノーズは凝縮していて複雑さを示し、エレガントでフルーティ。イチゴやベリーのような赤果実、カシス、ブラックベリー、プラムのような黒果実と、胡椒やディルのようなスパイスの幅広い芳醇な味わいを持つ。フルーティーで多様なアロマの後に、オーク樽熟成によるバニラ、ダークチョコレート、ココナッツの層が重なる。心地よい酸味と繊細で均整のとれた骨格のあるタンニンが感じられる、爽やかな一本。チェリーとチョコレートの風味に、エレガントでフレッシュな長い余韻の後味が続く。
合う料理 赤身肉、グリル野菜、シャルキュトリ、熟成チーズ、豆類
葡萄品種 78% カベルネ・ソーヴィニヨン、13% プティ・ヴェルド、4% マルベック、4% メルロー、1% カベルネ・フラン
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 ロザリオ
葡萄畑の位置 マイポ・ヴァレー
気候 2020-2021年シーズンは例外的な年となった。冬のシーズンは雨が少なかったが、降雨はシーズンを通してうまく分配され、その結果土壌は十分な水分を貯えることができた。春の芽吹きは適切かつ均質で、大きな霜は降りなかった。夏の後半異常な降雨があり、ヴェレゾン期と重なったため、病気などの危険は回避することができた。前シーズンと比べ、2021年は "涼しく"、湿度も葡萄樹に合っていた。高温になる時間が少なかったため、最終的な葡萄の糖分の蓄積が少なく、アルコール度数が低くなった。一方、フェノール化合物の合成は多く、タンニンとアントシアニンがよく蓄積された。
地質 このブレンドはタラパカ・ワイナリーの異なる土壌を完璧に組み合わせたもの。カベルネ・ソーヴィニヨンは、ミネラルと角ばった石や砂利が特徴的で、風味豊かでバランスの取れた味わいと余韻の長さを与えている。カベルネ・フラン、マルベック、プティ・ヴェルドは、砂利質と良質な粘土を含む土壌で、フルボディで熟したワインを生む。メルローはの畑は、東側に位置し、粘土とローム質と岩が混じり、良好なボディとビロードのように滑らかなタンニンを獲得。異なる土壌の組み合わせが、バランスの取れたエレガントで、まろやかなタンニンと長い余韻を持つ逸品を造る。
収穫 早朝手摘み収穫
醸造 14kg容器に手摘みで収穫。カベルネ・ソーヴィニヨンは2つの異なる日に収穫：1回目はジューシーでフレッシュな果実味を出すために早めに行い、より黒い果実味とコク、粘性のあるタンニンを得るために20日後に2回目の収穫した。シラーとカベルネ・フランは、赤果実とジューシーさが優勢になるよう、かなり早めに実施。マルベックは3月中旬に収穫し、フレッシュな果実味を強調した。それぞれの品種は別々に醸造され、熟成を行う。房と実を選果後、平均3日間のコールドマセラシオンし、土着酵母と厳選した酵母でアルコール発酵を行う。26℃～27℃は超えないようにし、タンニンを優しく抽出後、平均12日間の発酵後のマセラシオンを行った。
熟成 3,500Lの大樽と300Lのフレンチオーク樽で14ヵ月熟成、内15%新樽

酸度 5.82g/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

PH 3.50
残糖度 2.10g/L

受賞歴

サクラアワード2024　シルバー！
ジャパン・ワイン・チャレンジ2023　ブロンズメダル！
デスコルチャドス　96ポイント！

後続2022ヴィンテージ
サクラアワード2025　シルバー！
サクラアワード2024　シルバー！
デスコルチャドス　96ポイント！

後続2023ヴィンテージ
デスコルチャドス　95ポイント！
ジェームス・サックリング　94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