アグアリベイ (2021)

9317819

バロン・エドモン・ド・ロートシルト

アルゼンチン

仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート スミレがかった深い赤色。 フルーティーでフレッシュなノーズは、テロワールに成るハーブのスパイシーで魅力的な含みを示す。まっすぐで生き生きとした味わいは、甘いタンニンと適度な酸味のバランスを持つ。オーク（バニラ）を背景にずっと感じ、複雑さは増し、マルベックの特徴を際立たせている。若くフレッシュでフルーティーな一本、今が飲み頃。
合う料理 グリルした肉、フランス産のチーズ。中華料理–牛肉の黒胡椒炒め、日本料理：肉の鉄板焼き、韓国料理：砂糖や蜂蜜が少なめのプルコギ。
葡萄品種 100% マルベック

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ヴィスタ・フローレス
気候 半砂漠気候
地質 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土質と砂質、下層土に石の割合が多い土壌。
収穫 手摘み
醸造 ステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーを行いながら、伝統的な醸造を行う。10-15日間マセラシオンし、自然のマロラクティック発酵する。
熟成 70%ステレンスタンク、30%2年目のフレンチオーク樽で12ヵ月熟成

酸度 5.49g/L
PH 3.7
残糖度 2.39g/L

受賞歴

サクラアワード2024　ゴールド！

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