

コンデ・ヴァルデマール "ヴィニエド・シングラー" ブランコ (2021)

ボデガス・ヴァルデマール

スペイン

9330796



仕様

地域：スペイン / リオハ

原産地呼称：スペイン / D.O.CA. リオハ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ヴィウラ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.2%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

リオハの格付け最高グレードを誇る、ヴィネド・シングラーの貴重な白

テイスティングノート 緑がかった明るく鮮やかな麦わら色。アカシアのような白い花と、メロンや洋ナシのような白果実の凝縮したアロマを示す。スモーキーさも含み、ヘーゼルナッツのような繊細な香りを背景に感じる。フルボディ、味わいは深く複雑でリッチ、石灰岩土壌からの特徴的な塩味を持つ。素晴らしくエレガントで、長い余韻が続く。

合う料理 寿司、フォアグラ、貝類などの前菜、白身肉、ホワイトソースのパスタ、ロースト野菜、リゾットなどと好相性

葡萄品種 100% ヴィウラ

*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 アルト・カンタブリア・エステート「ヴィニエド・シングラー」は、エbro川から114メートルの標高に位置する11.5haの畑。急傾斜の丘陵地は、霜を避けるのに最適。通気性が良く、葡萄に湿気や水分が溜まることなく、健康が保たれる。石灰岩と砂質ロームの土壌は、優れた白葡萄種の栽培に適している。ヴィウラを栽培する畑8.6ha、1975年に植樹された。2019年には単一畑（ヴィニエド・シングラー）に認定。

葡萄畑の位置 DOCaリオハ

気候 地中海の影響を受けた大西洋、降雨量は少なく、四季を通じて日当たり良好

地質 石灰岩と粘土質土壌

収穫 9月

醸造 ステンレスタンクとフレンチオークの古樽で醸造

熟成 澱といっしょにフレンチオーク樽で6ヵ月熟成

酸度 5.47g/L

PH 3.23

残糖度 1.00g/L

受賞歴

ティム・アトキン・MW's・リオハ 95ポイント&ホワイット・ワイン・オブ・ザ・イヤー！

ワイン・エンスージアスト セラー・セレクション&94ポイント！

インターナショナル・ワイン・レビュー 93ポイント！

ペドロ・パジェステロス 92ポイント！

ノフラ・アワード（アイルランドのアワード） ワイン・オブ・ザ・イヤー！