コンデ・ヴァルデマール "ヴィニェド・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

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。

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

畑 / 醸造方法

テロワール アルト・カンタブリア・エステート 「ヴィニェド・シングラー」は、エブロ川から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がなく、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（ヴィニェド・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！

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