アルテロ (2021)

9356437

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： メルロー テンプラニーリョ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

「アルテロ」はワイナリーの創設者、ムニョス・ガルシア・デ・ラ・ロサの生家がある通りの名前。今でも生家はファミリーにより受け継がれており、17世紀に造られた地下ワインセラーも使われている。

テイスティングノート 力強く、複雑なアロマは熟した果実味を含み、トーストしたアロマや、胡椒とバルサミコ酢の香りを感じる。 まろやかで、あたたかく、とてもきれいなバランスの風味に、長い余韻の後味を示す。
合う料理 ローストやグリルした肉、豆類、ミディアムから香りの強いチーズなどと好相性。
葡萄品種 メルロー 55%、テンプラニーリョ 45%

***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 石灰岩質土壌。
気候 極端な大陸性気候
地質 石灰岩土壌が石灰質土壌を覆う
醸造 除梗後、15℃でマセラシオンし、25℃のステンレスタンクで果皮といっしょに10日間発酵する
熟成 アメリカンとフレンチオーク樽で6ヵ月熟成

酸度 6.0 g/l
PH 3.40
残糖度 3.00g/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