タラパカ グラン・レゼルバ ホワイト・ラベル カベルネ・ソーヴィニヨン (2022)

タラパカ

チリ

9310392



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 シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.2%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート フルーティーなアロマとマイポの特徴的なスパイシーさを示し、黒果実とレッドチェリーの含みを伴う。味わいはジューシーで、熟した滑らかなタンニンを持ち、心地よいフィニッシュが長く続く。
合う料理 赤身肉、きのこのリゾット、チーズなどと好相性
葡萄品種 95%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%シラー
認証 チリ サステナブルWOC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 タラパカエステート
葡萄畑の位置 マイポ・ヴァレー
気候 夏と冬の季節がはっきりしている温帯地中海性気候。畑は午後に吹き込む強く涼しい風の影響を大きく受ける。日中の温度は高く、午後には涼しい風が吹き、高温を和らげるため昼夜の寒暖差は20℃程。こうした条件が、熟した果実のアロマと複雑な含みを持つワインを生み出している。
地質 花崗岩質土壌で、ロームから砂質ロームと沖積土から成る
収穫 手摘みと機械
醸造 厳選した葡萄を除梗し、バッチごとに醸造。発酵前に10-12℃で3-4日マセラシオンし、凝縮したアロマと風味を抽出する。25-27℃で7-8日間、1日3回ポンピングオーバーしながら発酵する。発酵後のマセラシオンを10日間行い、最大限の色合いとタンニンを得る。最後にワインの80%をフレンチオーク樽に移し、マロラクティック発酵し、残りの20%はステンレスタンクで保管し、果実味を保持する。
熟成 225Lのフレンチオーク樽で12ヵ月

酸度 5.43g/L
PH 3.55
残糖度 2.50g/L

受賞歴

デスコルチャドス　94ポイント！
ジェームス・サックリング　92ポイント！

後続2023ヴィンテージ
ジェームス・サックリング　91ポイント！
コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル2025　グランド・ゴールド・メダル！

後続2024ヴィンテージ
デスコルチャドス　92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