# ペルラ・ネグラ (2022)

9316175

アルティガ・フュステル

スペイン




## 仕様

地域： スペイン / アリカンテ

原産地呼称： スペイン / D.O.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： アリカンテ・ブスケ

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

**テイスティングノート** 滑らかでバランスが取れていて、素晴らしくエレガント。熟した赤いベリーとほのかな胡椒のようなスパイスのニュアンスも感じれる。芳醇な味わいは心地よく、余韻は長い。
**合う料理** グリルしたビーフや野菜、照り焼きチキンと好相性
**葡萄品種** 100% アリカンテ・ブーシェ

***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** アリカンテの海岸沿いの葡萄畑の葡萄は、近くの地中海の潮風に冷やされる。
**葡萄畑の位置** アリカンテ
**気候** 葡萄畑は穏やかな地中海性微気候を享受しており、近くの海からのそよ風が和らげている。 夏は長く暑く乾燥し、降雨量は少ないが、冬は温暖で霜が降りることはまれである。
**地質** 土壌は主に石灰岩質で、アリカンテの地中海沿岸に流れる河川が残した沖積粘土質の部分もある。
**収穫** 2022年は特に乾燥した年で、アリカンテでは典型的な暑さだった。 乾燥した夏の暑さは、長く健康な成熟サイクルを可能にし、健全な房の生育につながった。しかし、春の乾燥が尋常でなかったため、総収量は平均を大きく下回った。 収穫のコンディションは非常に良く、葡萄を最適なタイミングで徐々に運び込むことができた。 全体的に葡萄の品質は高く、素晴らしい酸と熟度を示し、美しくバランスの取れた高品質の2022年ヴィンテージを生み出すことができた。
**醸造** 選果台で2度目の選果を行う。慎重な選別により、最適なアロマ、風味、熟度、バランスを確保する。温度管理されたステンレスタンクで発酵し、鮮度を最大限維持するために注文ごとに瓶詰めする。
**醸造** 選果台で最高級の葡萄を厳選し、ステンレスタンクで品種ごとに発酵。 この入念な作業により、最適なアロマ、風味、バランスを確保する。ワインのフレッシュさを最大限に保つため、受注後瓶詰めする。
**熟成** 樽で2ヵ月熟成

**酸度** 5.5g/L
**pH**3.5
**残糖度** 1.00g/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