タラパカ グラン・レゼルバ シャルドネ (2022)

9316324

タラパカ

チリ



仕様

地域： チリ / アコンカグア・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 9℃から11℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑がかった淡い黄色。凝縮してエレガント、フレッシュでとてもフルーティーなノーズを示し、ピンクグレープフルーツやライムなどの柑橘系のアロマが際立ち、パイナップルのような甘さも含み、ミネラルを感じる。フレンチオーク樽での熟成によるバニラとトーストしたアーモンドの微かなアロマも補完する。活気があり、生き生きとしていて、ジューシーで繊細な味わいは、ミディアムボディで、ミネラルの余韻が素晴らしく長い。オレンジピールやピンクグレープフルーツなど、柑橘系のアロマが口中に広がる。クリーミーなテクスチャーのフィニッシュは、バランスが取れている。。
合う料理 スモークサーモン、ウサギなどの白身肉、チーズ
葡萄品種 100% シャルドネ
認証 チリ：サステナブル認証

***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 アコンカグア・ヴァレー
葡萄畑の位置 アコンカグア・ヴァレー
気候 2022年のシーズンは、アコンカグア・ヴァレーの典型的なシーズンに呼応した。冷涼で遅い春から始まり、風味と酸味が非常に際立つ、小さくて軽やかな果実が実った。1月と2月は寒い月だったが、3月には気温が上昇。しかし3週目以降は再び気温が下がり、寒い日が続き、雲も多かったため、さまざまな品種の成熟が遅れた。シーズンのハイライトのひとつは、雨が降らなかったために葡萄が非常に健全に育ったこと。実はアロマのポテンシャルが高く、品種のピュアでリッチ、ジューシーな自然な酸味を持つ。
地質 海岸山脈に位置するロ・ヴァスケズの土壌は、風化の進んだ花崗岩に由来し、一部石英を含む。またマイポ川の氾濫による沖積土壌も混ざり、かなりの粘土質土壌が覆う。シルクの様に滑らかなテクスチャーと長い余韻の味わいを生む。
収穫 手摘み
醸造 葡萄は午前中に手摘みで収穫する。ワイナリーではテロワールの酸とミネラルを維持し、葡萄からのフェノール化合物の抽出を抑えるため、葡萄は房ごと圧搾する。その後24時間～48時間冷温でデキャンタージュする。きれいな果汁は、アルコール発酵を行い、マストの60%はステンレスタンクで12～14℃の温度で約20日間、残りの40%は使用済みの300lのフレンチオーク樽で16～24℃の温度で発酵する。ステンレスタンクと樽、両方は撹拌しながら発酵。樽熟成されたシャルドネのうち、マロラクティック発酵を行ったのは20%のみ。最終的なマロラクティック発酵の割合は10%。最後に40%は、使用済みのフレンチオーク樽で8ヵ月間熟成する。
熟成 60%をステンレスタンクで、40%を使用済みのフレンチオーク樽（300L）で8ヵ月熟成

酸度 7.23g/L
PH 3.33
残糖度 3.20g/L

受賞歴

Winart　87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