アルマヴィーヴァ (2022)

9330291

アルマヴィーヴァ

チリ



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 カルメネール カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 背景が見えない程、深く濃いルビー色。ノーズは熟したカシス、野生のイチゴ、ブラックベリーの魅力的でフレッシュな多層のブーケを表し、ほのかなシーダーやスパイスに、バニラ、クルミ、リコリス、カカオの含みを伴う。濃厚で芳醇、滑らかで洗練された熟したタンニンが口いっぱいに広がり、全体的にバランスが良く、優美さが長く持続する印象。乾燥した年が生み出した素晴らしいストラクチャーを持つ逸品は、バランスの取れた酸味と調和したテクスチャーが、プエンテ・アルトの素晴らしいテロワールを見事に表現し、引き締まった複雑さは完璧に調和している。秀逸な一本は、高い熟成のポテンシャルを秘めている。
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 72%、カルメネール 23%、カベルネ・フラン 4%、プティ・ヴェルド 1%

畑 / 醸造方法

テロワール 岩の多い土壌。50センチまではローム質粘土、その下は砂質ローム、砂利、岩が混ざる。
葡萄畑の位置 プエンテ・アルト
気候 地中海性半乾燥気候
地質 沖積
収穫 手積み
醸造 冷温で果皮といっしょに静置後、温度を上げて発酵する。自然なマロラクティック発酵を行い、グラヴィティーフローでフレンチオークの新樽へ移す。
熟成 フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内70%新樽

受賞歴

ワイン・スペクテーター　94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