アルティガ ブランカ (2023)

9327966

アルティガ・フュステル

スペイン



仕様

地域： スペイン / ティエラ・デ・カスティーリャ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ミュスカ ヴィウラ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート ヴィウラ（別称マカベオ）は完璧な骨格と酸味を表し、繊細なマスカットの花（特にスペイン/アンダルシア葡萄品種：モスカテル・デ・アレハンドリア）のフレッシュな柑橘類が支える。ドライで爽やか、しっかりしたストラクチャーを持つミディアムボディ。滑らかで、心地よく、まろやかな余韻が長く続く。
合う料理 パスタ、麺類、魚、甲殻類、タパスなどと好相性
葡萄品種 95% ヴィウラ、5% ミュスカ

畑 / 醸造方法

テロワール 平均樹齢は39年。畑はスペインの中央平原にある小さな町ボルハの郊外と、南のティエラ・デ・カスティーリャ地方に位置する。冬は寒く、夏は長く暑いため、健康な葡萄を栽培する。
葡萄畑の位置 ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ
気候 冬は猛烈に寒く氷のような風が吹き、 夏は長く暑く、降水量は少ない
地質 緩い岩石質の土壌は、通気性と排水性に優れている。土壌は石灰岩に富み、有機物は少ない。る小ぶりで茂った葡萄樹が成る。
収穫 手摘み
醸造 葡萄は10月中旬に手摘みで収穫する。ステンレスタンクで品種ごとに25-30℃で21日間発酵。澱と一緒に静置し、オーダーを受けてから瓶詰めする
熟成 温度管理されたステンレスタンクで熟成後、瓶詰めする

酸度 5.50g/L
PH 3.3
残糖度 1.00g/L

受賞歴

後続2024ヴィンテージ
インターナショナル・ワイン＆スピリッツ・アワード2025　シルバー！

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