

# タラパカ グラン・レゼルバ ホワイト・ラベル ロゼ (2023)

9339003

タラパカ

チリ



## 仕様

地域：チリ / レイダ・ヴァレー

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：10℃から12℃

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** ラズベリーやチェリーのような赤果実、柑橘類のニュアンス、ほのかな柔らかいハーブのアロマを前面に示す。クリーミーで素晴らしいバランスの味わいに、フレッシュで生き生きとした酸味の後味が続く。

**合う料理** エビ、山羊のチーズなどと好相性

**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール

**認証** WOC（チリ：サステナブル認証）

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** レイダ

**気候** 2023年は例年に比べ雨が多く、土壌は十分な水分を蓄え、均一な発芽と最高のキャノピーの状態に恵まれた。しかし春は寒く湿度が高かったため、栽培は困難を極めた。キャノピー管理は、葡萄樹の病気を防ぐため細心の注意を要した。葡萄はゆっくりと成熟し、良好な状態を保ち、結果フレッシュな風味に高いアロマを持つ、生き生きとした口当たりの葡萄を獲得。収穫は前年より12-14日遅い開始となった。

**地質** レイダ・ヴァレーとカサブランカ・ヴァレーの、樹齢15年以上の畑の葡萄から造る。レイダの畑は海からわずか12キロの場所に位置する。どちらの渓谷も海洋の影響を強く受け、とても芳醇でフレッシュな、ユニークなワインを造る。ロゼ専用の区画は、房を直射日光から守るために、風通しの良いキャノピーを維持し、適切な水分を保つ。なだらかな丘陵地帯のため、区画は北東、北西、南と様々な日当たりとなり、収穫日も異なる。レイダの土壌は赤色粘土質土壌が主体で、葡萄にクリーミーさとジューシーさを与えている。カサブランカは、細かい土砂の上にローム砂質土壌が堆積し、すっきりとした長い余韻の後味を生み出している。

**収穫** 3月の第1週と第2週に手摘みで収穫

**醸造** 淡いピンク色を得るため、空気圧式プレス機で全房圧搾。色合いとpHを注視し、最適なタイミングで止める。果汁はセトリング後、13.5-14℃のステンレスタンクで16-17日間発酵。

**熟成** ステンレスタンクで週数回パンチングダウンを行いながら、7ヵ月熟成

**酸度** 7.11g/L

**PH** 3.25

**残糖度** 1.70g/L

## 受賞歴

デスコルチャドス 91ポイント！