アグアリベイ グラン・レゼルバ (2023)

9343823

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

アルゼンチン



仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー プティ・ヴェルド マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い、スミレと赤色。ノーズはエレガントでバランスのとれた芳香を示し、マルベックとメルロー種が果実のアロマを広げ、プティ・ヴェルドによるほのかな白胡椒を含む。口に含むと長い余韻が続き、幅の広いミッドパレットは、たっぷりとしたカベルネ・ソーヴィニヨンが溢れている。柔らかいタンニンを持ち、テロワールからくるミネラルとフレッシュな酸味により、今飲んでも飲みやすく、また3-4年の熟成にも適している。
合う料理 グリル肉、フランス産チーズをはじめ、鉄板焼き、牛肉プルコギ、黒胡椒と牛肉の炒めなどと好相性
葡萄品種 マルベック 50%、メルロー 24%、カベルネ・ソーヴィニヨン 24%、プティ・ヴェルド 2%

***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

葡萄畑の位置 ヴィスタ・フローレ
気候 半砂漠気候
地質 沖積土に由来する大陸的なテロワール。粘土と砂質土壌、下層土に石を含む
収穫 手摘み
醸造 ステンレスタンクで毎日ポンピングオーバーを行いながら、伝統的な醸造を行う。10-15日間マセラシオンし、自然なマロラクティック発酵。
熟成 70%ステンレタンク、30%フレンチオークの新樽で12ヵ月熟成する

酸度 5.93g/L
PH 3.56
残糖度 1.82g/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