レガード・ムニョス ガルナッチャ (2023)

9347824

ヴィニェドス・イ・ボデガス・ムニョス

スペイン



仕様

地域： スペイン / トレド

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ガルナッチャ

テイスト： 中甘口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 9℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート スミレの縁を持つ、凝縮したチェリー色。濃いノーズは、熟した赤果実が際立ち、クローブや胡椒のスパイシーなニュアンスにバニラやコーヒーの含みが加わる。口に含むと、肉厚で洗練されたタンニンを感じる。
合う料理肉の煮込み料理、パスタ、半熟成チーズ、タパスなどと好相性。
葡萄品種 100% ガルナッチャ

***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 非常に均質な土壌で、平坦。 赤茶色の砂質粘土質で、有機物が少なく、石灰とチョークが豊富。
気候 気候は大陸性気候（長く暑い夏と寒い冬）で、冬は-15℃、夏は45℃と極端な差がある
収穫 5月中旬以来猛暑と極度の干ばつに見舞われ、葡萄樹の成長は苦しみを伴った。健康状態は良かったが、適正な熟度の達成に苦労。熱と干ばつの影響は品質にも影響を及ぼし、例年に比べて収量は少ない。果実実は小さく、アルコール度数が中程度で、酸度が低いヴィンテージ。
醸造 15℃で24時間マセラシオンし、果汁は果皮といっしょに25℃のステンレスタンクで8日間発酵とマセラシオンを行う

酸度 5.22g/L
PH 3.79
残糖度 50.00 g/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