タラパカ グラン・レゼルバ ホワイト・ラベル カベルネ・ソーヴィニヨン (2023)

タラパカ

チリ

9349135



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 シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.9%

サーブ温度： 17℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 傑出したアタックを示す。ミディアムボディでジューシー、素晴らしく風味豊か。まろやかなタンニンを持ち、長く心地良いフィニッシュが続く。
合う料理 赤身肉、きのこのリゾット、チーズなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 95%、シラー 5%
認証 チリ サステナブルWOC認証

***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 タラパカエステート
葡萄畑の位置 マイポ・ヴァレー
気候タラパカ・エステートにおける過去3年間の冬は、素晴らしい気候に恵まれた。降雨量も最適で、春には均一な萌芽が促された。春も穏やかだった。1月～3月にかけての成熟期には、平均気温が過去の記録を上回り、早期に成熟した。通常の収穫時期よりも10～12日早まり、収穫期に雨が降らず、健全な葡萄が収穫された。
地質 花崗岩質土壌で、ロームから砂質ロームと沖積土から成る
収穫 手摘みと機械
醸造 発酵前に10-12℃で3-4日間マセラシオンし、25-27℃で7-8日間ポンピングオーバーしながら発酵。10日間発酵後マセラシオンする。80%はフレンチオークの小樽に移し、マロラクティック発酵し、11ヵ月熟成する。
熟成 80%はフレンチオークの小樽、20%はステンレスタンクで11ヵ月熟成

酸度 4.50g/L
PH 3.70
残糖度 3.50g/L

受賞歴

デスコルチャドス　93ポイント！
ジェームス・サックリング　91ポイント！
コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル2025　グランド・ゴールド・メダル！

後続2024ヴィンテージ
デスコルチャドス　92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