プレリュード (2023)

9358417

クロ・アパルタ

チリ



仕様

地域： チリ / コルチャグア・ヴァレー

原産地呼称： チリ / D.O.- アパルタ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カルメネール

テイスト： 辛口

サーブ温度： 20℃

容量：750ml

説明

南米トップワイナリーの一つクロ・アパルタが造る、テロワールを活かした味わい。

テイスティングノート インクのような縁を持ち、紫赤の色調。表情豊かなノーズを示し、赤果実、スパイス、ハーブを伴う。ジューシーなタンニンにビロードのように滑らかなミッドパレットへと導かれ、素晴らしく長い余韻のフィニッシュが残る。
葡萄品種 カルメネール 50%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40%、メルロー 10%

***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 南北に面した地形、南側にはティングイリリカ川が流れ、海岸山脈の丘陵地帯が馬蹄形に葡萄畑を囲む
地質 主に白亜紀（1億4500万～6600万年前）の花崗岩質および花崗閃緑岩質の土壌から成る
収穫 手摘み
醸造 75hLのフレンチオーク桶で醸造。
熟成 フレンチオーク樽で17ヵ月熟成、内10%新樽、90%は1-2年使用樽

酸度 3.56g/L
PH 3.52
残糖度 2.80g/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