タラパカ グラン・レゼルバ ホワイト・ラベル シャルドネ (2024)

タラパカ

チリ

9310384



仕様

地域： チリ / アコンカグア・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.4%

サーブ温度： 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 柑橘系のアロマを示し、パイナップルのような甘さも漂う。口当たりは生き生きとしているが、繊細さも感じられ、ミディアムボディで素晴らしいミネラルを含む。クリーミーなテクスチャーを持つ、バランスの取れた後味が続く。
合う料理 スモークサーモン、ウサギなどの白身肉、チーズなどと好相性
葡萄品種 100% シャルドネ
認証 WOC（チリ：サステナブル認証）

畑 / 醸造方法

テロワール アコンカグア・ヴァレー
葡萄畑の位置 アコンカグア・ヴァレー
地質 赤色粘土と石英を含む、花崗岩起源の土壌。
収穫 手摘み
醸造 2024年は、アコンカグア・ヴァレーの典型的なシーズンに呼応している。涼しく遅い春から始まり、1月と2月は寒かったが、3月には気温が上昇した。しかし3週目以降は再び気温が下がり、寒い日が続き、雲も多かったため、さまざまな品種の成熟が遅れた。今シーズンのハイライトのひとつは、雨が降らなかったために葡萄がとても健康で、高いアロマのポテンシャルを示していること。ピュアでリッチ、ジューシーで自然な酸味を持つ。全体の20%はマロラクティック発酵を行う。
熟成 40%はフレンチオークの古樽で8ヵ月熟成

酸度 6.75g/L
PH 3.16
残糖度 2.90g/L

受賞歴

デスコルチャドス　92ポイント！

後続2025ヴィンテージ
デスコルチャドス　91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