アルティガ ブランカ (2024)

9341504

アルティガ・フュステル

スペイン



仕様

地域： スペイン / ティエラ・デ・カスティーリャ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ミュスカ ヴィウラ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.0%

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 素晴らしいストラクチャーを持ち、花やマスカットの柑橘系アロマを伴う。すっきりとした完璧なストラクチャーの味わいが広がるミディアムボディ、まろやかで長い余韻のフィニッシュが残る。
合う料理 パスタ、麺類、魚、甲殻類、タパスなどと好相性
葡萄品種 ヴィウラ 90%、ミュスカ 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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール平均樹齢42年、畑はスペインの中央平野にある小さな町ボルハの郊外と、南のティエラ・デ・カスティーリャに位置する。寒冷な冬と長く暑い夏が、健康な葡萄と長期熟成を実現する。
葡萄畑の位置 ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ
気候 冬は寒く、夏は長期間暑く降雨は少ない
地質 緩い岩石質の土壌は、通気性と排水性に優れている。土壌は石灰岩に富み、有機物は少ない。る小ぶりで茂った葡萄樹が成る。
収穫 手摘み
醸造 品種ごとに25-30℃のステンレスタンクで、21日間発酵。
熟成 温度管理されたステンレスタンクで熟成後、瓶詰めする

酸度 5.50g/L
PH 3.3
残糖度 1.00g/L

受賞歴

インターナショナル・ワイン＆スピリッツ・アワード2025　シルバー！

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