夏カタログ110 チリ 赤ワイン1本

8221103

タラパカ

チリ

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 カベルネ・フラン シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.1%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

【商品情報】
・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
・クール便配送のため、宅配ボックスはご利用いただけません。
・ギフト用の商品のため、化粧箱に梱包されております。
・熨斗対応可能商品です。
ご利用を希望される場合、ご注文時コメント欄に熨斗をご希望の旨と「結び・上部表書き内容・下部のお名入れ内容」の3つをご入力ください。無地熨斗の場合は、結びをご指定のうえ「無地熨斗」とご記載ください。
※熨斗をご希望の場合、作成作業のため最短日出荷はお承り致しかねます。
必ず最短日から+1日後より配送指定日をご選択ください。
もし最短日を選択された場合は、指定日翌日の配送となります。ご了承ください。

タラパカ グラン・レゼルバ 150アニバーサリー・エディション (2022) 1本
創業150周年を記念して造られた、高品質な特別エディション

テイスティングノート 濃く深いルビー色。凝縮して複雑なノーズは、濃厚で素晴らしくフルーティー。イチゴやベリーなどの赤果実のアロマが際立ち、カシス、ブラックベリー、プラムなどの黒果実を伴い、胡椒やディルなどのスパイスが加わる。見事な果実の層の背景に、樽熟成によるバニラ、ダークチョコレート、ココナッツも感じられる。バランスが取れていて、良いアタックと心地よい酸味に、繊細でまろやかなタンニンが溶け込んでいる。レッドチェリーやチョコレートのアロマが口中に広がり、エレガントでフレッシュな、長い余韻の後味が続く。
合う料理 赤身肉、エンパナーダ、ボロネーゼパスタ、豆料理などと好相性
葡萄品種 68% カベルネ・ソーヴィニヨン、30% シラー、2% カベルネ・フラン
認証 チリ WOCサステナブル認証

畑 / 醸造方法

テロワール 2つの異なる区画をブレンド：1)火山性土壌(70%)：きめ細かくエレガントなタンニンが特徴。 2)海風と花崗岩粘土質土壌(30%)の恩恵を受ける。フレッシュで広がりがあり、特筆すべき密度とボリュームを持つ。
葡萄畑の位置 マイポ・ヴァレー
気候 温帯地中海性気候で、夏と冬の季節がはっきりとしている。葡萄畑の中気候は、アンデス山脈から吹き下ろす朝の暖かい風の影響を受け、マイポ川の冷たい水と一緒に通り抜け、タラパカの畑へと入ってくる。一方、午後の気温は、太平洋からマイポ川流域をアンデス山脈に向かって吹き上げる風の影響を大きく受ける。こうした冷涼な影響は、フルーティでスパイシーなアロマをワインにもたらす。葡萄樹の列の露出度は、南北と東西で異なる。そのため、日中は日照を十分に浴び、午後に吹く涼しい風のお陰で高温は和らげられる。昼夜の気温差は20℃。これらの厳しい気象条件により、ワインは熟した赤黒果実のアロマを表現している。
地質 砂質ロームと沖積土壌
収穫 手摘み
醸造 収穫後の葡萄は品種ごとに扱う。選果と除梗後、10℃で4日間発酵前のマセラシオンを行い、アロマの強さと色合いを得る。続いて26℃で8-10日間発酵し、8時間ごとに約20分間、優しくポンピングオーバーする。60%は3500Lのフレンチオークの大樽で、残りの40%はステンレスタンクでマロラクティック発酵し、12ヵ月熟成する。
熟成 発酵後20%は3,500L樽へ、80%は300Lのフレンチオーク樽（内15%新樽）に移し、マロラクティック発酵し、14ヵ月熟成する。瓶詰めし、4ヵ月後にリリース。

酸度 5.45g/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

PH 3.50
残糖度 2.70g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　92ポイント！
デスコルチャドス　93ポイント！
ヴィノス　94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