パゴ・デ・サルサス　シャルドネ (2019)

9267618

パゴ・デ・サルサス

スペイン

仕様

地域： スペイン / ナヴァラ

原産地呼称： スペイン / D.O.- ナヴァラ

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： 14.0%

サーブ温度： 9℃から10℃

容量：750ml

説明

ボデガス・パゴ・デ・サルサスの目標は、100%単一畑で最高品質のワインを造ることです。136ヘクタール、南向きの畑には、メルロー、テンプラニーヨ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、と少量のミュスカを栽培している。ワイナリーの中心に位置する邸宅と最先端の設備は、スペインで最も受賞歴があり、次のビノ・デ・パゴDOに認定されるワインを造る。

テイスティングノート　鮮やかな麦わら色。ノーズはパイナップルやマンゴーのトロピカルフルーツの果実味を含み、バランスの良い風味を持つ。まろやかですばらしい酸味は、滑らかで心地よい。

合う料理 アペリティフとして、サラダ、白身魚の料理、柔らかい牛乳のチーズ、ブリーチーズ、カマンベールチーズと共に。

葡萄品種 シャルドネ　100%

畑 / 醸造方法

気候 大陸性気候
地質 石灰岩、粘土質、水はけの良い砂利質土壌
収穫 手摘み収穫。乾燥し、大変暑い夏を過ごす。生産量は減少し、例年に比べ3週間早く収穫を早めた区画もあった。模範的な出来栄え。2019年は、過去数年と比べても最高の年の1つであった。濃く、凝縮したワインは、アルコール度数もわずかに上昇したが、最高の出来。
醸造 破砕後、最高15℃で10日間温度コントロールされたステンレススティールタンクで澱は発酵される。

酸度 5.2g/l
PH 3.6
残糖 3.0g/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