カレラ　ミルズ (2016)

9268491

カレラ・ワインズ

アメリカ

仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / マウント・ハーラン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.9%

容量：750ml

説明

テイスティングノート： がっしりとして表情豊かなピノ・ノワール。ブラックカラントやラズベリーの美しいダークベリーの層と、洗練した紅茶、マッシュルーム、湿った土の含みを伴う。口に含むと滑らかで流れるようなタンニンが、豊かな果実味を際立たせ、みずみずしく凝縮した後味へと続く。

合う料理: 鶏肉や七面鳥とよく合い、グリルした桃のサラダやポブラノの肉詰めなどと好相性。

葡萄品種: 100% ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

気候：数年続いた干ばつの後、2016年は冬の降雨量が通常に戻り、マウント・ハーランのブドウ畑に水が供給され、やや早めだが理想に近い成長期のペースとなる。暖かな春のおかげで比較的早い芽吹きがあり、その後、暖かく晴れた夏が続いた。
夏はブドウの成熟に十分な日差しが得られた一方で、穏やかな夜がブドウの成熟を完璧なものにし、優れた酸と糖度が得られた。その結果、2016年のピノ・ノワールは、みずみずしくてバランスが良く、美しく表現された風味を持つ。
土壌：モントレー湾の25マイル東、ガビラン山脈に位置する。石灰岩の土壌と理想的な気候を考慮して選ばれたこの場所は、平均標高2,200フィート。カリフォルニアで最も標高が高く、冷涼な葡萄畑のひとつ。
醸造: 13日間17.2℃、31.7℃、18.9℃で発酵を行う。
熟成:100%フレンチ・オーク樽で17ヵ月間熟成、内30%新樽、20%2回目の樽、50%ニュートラル。

酸度: 0.62g/100ml
PH: 3.71

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 93 ポイント！
ワイン・レヴュー・オンライン 93 ポイント！
ワイン & スピリッツ 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