アルマヴィーヴァ (2018)

9272733

アルマヴィーヴァ

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 カルメネール カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃く、深みのある魅力的な濃いルビー色。ブラックベリー、熟したカシス、カラント、スミレの繊細ですっきりしたアロマを示し、タバコ、シーダー、コーヒー豆の繊細な含みが伴う。口に含むと、すばらしい広がりとバランスを示し、心地よいテクスチャー、鮮やかな酸味、幅広い組成が続く。絹のように滑らかで、洗練したタンニンは、新鮮味とジューシーな特徴を引き立てる。上品、調和のとれたエレガンス、リッチで新鮮さを兼ね備えた、最高のヴィンテージのひとつ。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 72%、カルメネール 19%、カベルネ・フラン 6%、プティ・ヴェルド 3%

畑 / 醸造方法

2018年ヴィンテージは、この10年間で最も素晴らしいものの一つであり、その卓越した品質、バランス、複雑さが評価されている。
例年の平均より雨が多く、2017年5月から10月にかけてプエンテ・アルトでは300mmを記録する。冬の気温は例年より低く、結果発芽が数日遅れる。
11月には気温が大幅に上昇し、12月には過去4年間で最も高く、この暑さによりブドウ樹の成長と活動が増す。
ヴェレゾンは平均より遅い1月3週目に始まり、信じられないほど速く、均質に進む。当初遅めの収穫を予定していたが、メルローは3月26日、カベルネ・ソーヴィニヨンは4月2日に、通常より1週間早く収穫を開始。新鮮さと熟度のバランスを保つために気温が徐々に下がっていくのを利用し、5月24日にカルメネールの収穫を終えるまで、9週間という長い期間にわたり収穫を行う。2018年ヴィンテージは、豊富な収穫量と驚異的に高いレベルの品質が完璧に融合した結果となる。

熟成 フレンチ・オークの新樽で、18ヵ月熟成

受賞歴

ジェームズ・サックリング　98 ポイント！ロバート・パーカー　96 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