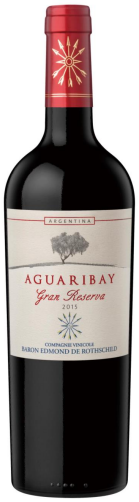
アグアリベイ グラン・レゼルヴァ (2017)

9279621

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

アルゼンチン



仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃いスミレ色。ノーズはエレガントでバランスのとれた芳香を示し、マルベックとメルローが果実味をもたらし、プティ・ヴェルドが白胡椒の繊細な含みを与える。口に含むとカベルネ・ソーヴィニヨンの力強い香りが広がり、長い余韻の後味が続く。柔らかなタンニンとテロワールからのミネラル感、加えてフレッシュな酸味が、このワインを若いうちから楽しめるものにしている。かつ、このワインは3〜4年の保管にも適している。

葡萄品種 50% マルベック、24% カベルネ・ソーヴィニヨン、24% メルロー、2% プティ・ヴェルド

合う料理 グリルした肉、フランス産チーズ、中華料理:牛肉の黒胡椒炒め、日本料理:肉の鉄板焼き、韓国料理:甘さ控えめのプルコギ

畑 / 醸造方法

気候 半砂漠
土壌 大陸性のテロワール、粘土質と砂質の沖積土壌、石が多く含まれる下層土。
醸造 手摘みで収穫。伝統的な醸造方法、ステンレス・スティール・タンクで毎日ポンピングオーバーを行う。10〜15日間のマセラシオン。自然なマロラクティック発酵。
熟成 70%ステンレス・スティール・タンク、30%フレンチ・オーク新樽で、12ヵ月熟成

酸度 5.02g/l
PH 3.8
残糖 1.67g/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