オヴェハ・ネグラ カベルネ・フラン カルメネール リゼルヴァ (2021)

オヴェハ・ネグラ

チリ

9294034



仕様

地域： チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カルメネール カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

サステナブル農法で生まれるカベルネ・フランとカルメネールのブレンド
サステナブルな葡萄栽培と最新ワイン醸造技術で、ユニークな特徴を持つ果実味豊かなワインを生産。優れたタンニンと複雑な味わいをもつカベルネ・フランをベースに造られました。カルメネールからは、ストラクチャーに加え、アロマと色を得ます。

テイスティングノート 紫色がかった濃い赤色。ブラックベリーとイチゴの強い香りを含み、スパイスとほのかなコーヒー、たばこ葉、バニラを示す。丸いタンニンと新鮮でバランスの良い酸味、長い余韻の後味を持ち、飲みやすいワイン。
合う料理 季節の料理、脂身のある赤肉、ハムなどの冷菜と好相性
葡萄品種 60%カベルネ・フラン、40%カルメネール

畑 / 醸造方法

テロワール マウル・ヴァレー
葡萄畑の位置 サン・ラファエル
気候 地中海性気候
地質 花崗岩質土壌
収穫 手摘み
醸造 ステンレス・スティールタンクで、25℃-28℃で発酵し、抽出量はバッチごとに異なり、毎日テストを行う。 ステンレス・スティールタンクでマロラクティック発酵する。果実味とオークのバランスを保つために、一部はフレンチオークとアメリカンオークの新樽と2回目以降の樽で、一部はステンレス・スティールタンクで4 6ヶ月間熟成を行う。
熟成 一部アメリカンとフレンチオーク樽で4-6ヵ月熟成、内一部新樽。

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