ラ・リンテルナ ピノ・ノワール (2015)

9305194

ベンベルグ・エステート

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： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.1%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート イチゴとバラの魅惑的な芳香に、オレンジピールが加わり、フレッシュで、スパイスとハーブの効いた、房ごと発酵した葡萄が示すしっかりとしたタンニンを表し、バランスのとれたトーストを含むオークが補完する。素晴らしい風味の林床が支え、火打ち石と砕いた石のミネラルが、たくさんの層を持つ、美しいワインを完成させている。
葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール フィンカ・ラス・ピエドラは、ウコ・ヴァレー、トゥヌヤン県、ロス・アルボレス地区の標高1,300mに位置する。アンデス山脈の麓、ラス・トゥナス川の第2支流でトゥヌヤン川に水を運ぶオルモ川が形成する小さな扇状地。畑はメンドーサで一般的なものより若干降雨量が多く、雲に覆われた独特の微気候のため、灌漑は行っていない。
気候晴れて乾燥している
地質 砂質ローム土壌で、3%粘土、90%砂、7%シルトからなるマイクロテロワール。第一層は深さ60cmまで岩石がない。第二層は直径50cmほどの大きな丸い石が30%含まれており、90%以上が炭酸カルシウムの層。区画は大きな石で完全に覆われていたが、植樹の際取り除かれ、土壌は保水力が非常に低い。
醸造 15%の房ごと、85%除梗
- 6000Lのフレンチオーク樽で土着酵母と発酵
- 発酵中は1日3回パンチングダウンを行う
- 果皮とマセラシオン
- ブルゴーニュ産の新樽と2年目以降樽に澱引きし、自然なマロラクティック発酵と12ヶ月の熟成を行う
- 瓶詰め前に軽くろ過する

酸度 5.60g/L
PH 3.64g/L
残糖度 2.70g/L

受賞歴

ジャパン・ワイン・チャレンジ2023　プラチナメダル&JWCアワード ベストアルゼンチンワイン！

後続2020ヴィンテージ
ジェームス・サックリング　95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