ソン・マヨール プレミア・ヴァン (2018)

9308545

ボデガス・ソン・マヨール

スペイン

仕様

地域： スペイン / マヨルカ

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

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 表情豊かで、見事なバランスと優美さを示す。カベルネ・ソーヴィニヨンのカシスとブラックチェリーの風味が立ち上り、バニラと胡椒の含みが続く。最初はまろやかで、次第に味わいは滑らかになり、後味はとてもエレガント。凝縮して濃厚な味わいは、フレッシュさもあり、高い熟成のポテンシャルを感じる。
葡萄品種 牛肉、グリル肉などと好相性
葡萄品種 60% メルロー、40% カベルネ・ソーヴィニヨン

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 砂地とローム質の土壌の区画からさらに厳選し、早期に収穫し、高い果実の新鮮さとフィネスを得る。
葡萄畑の位置 ワイナリー周辺の葡萄畑は、保護地域（ヴィ・デ・ラ・テラ・マヨルカ）の一部
気候 地中海性気候
地質 35のテロワールは、粘土、石灰岩、砂、シルトなどの土壌を持ち、区画の向きも違い、さまざまな影響を受けている
収穫 手摘み：8月28日よりメルローの収穫が始まる
醸造 グラヴィティフロー。オーク桶でゆっくりと管理しながら2週間-1ヵ月発酵を行い、最高のタンニンを得ながら、適度な果実味を抽出する。
熟成 フレンチオーク樽（20%新樽、25%1年使用樽、25%2年使用樽）とステンレスタンクで12ヵ月熟成
酸度 5,3 g/L
PH 3.57
残糖度 2.30g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　92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