コマ・ヴェッラ (2016)

9309238

スペイン

仕様

地域： スペイン / カタルーニャ

原産地呼称： スペイン / D.O.Q.- プリオラート

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン グルナッシュ シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 15%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 色合いは濃く、中程度の深さのチェリーレッド。 赤果実のアロマ、ミネラルと複雑さを示す。口に含むとフレッシュでバランスが良く、余韻が長い。後味はリコリスやフェンネルなどのスパイスを含む。2016年はグレートヴィンテージの一つ。飲み頃、また2026年ごろまでの熟成もお勧め。
合う料理 地中海のハーブを使ったラムやイベリコ豚のグリル、ガリシアのロッサビーフ（ロッサガレガ）などの赤身肉、マグロなどの脂ののった魚のグリル、リゾットなどと好相性。
葡萄品種 70% グルナッシュ、20% カリニャン、10% シラー
認証 オーガニック認証

***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

葡萄畑の位置 標高350m
気候 降雨量の多い秋で、冬は比較的暖かかった。春は雨量が少なく、夏は過ごしやすかったが、最後に熱波に見舞われ、タンニンが熟成した。収量は少なく、実は例年より小粒のグルナッシュを生み出し、品質はとても良かった。またカリニャンも順調に成熟した。
地質 スレート（斑点千枚岩）
収穫 20㎏容器で手摘み収穫
醸造 20%は除梗しない。約20日間マセラシオンする。最初の7-10日間は27-30℃で、一部オークの大樽、残りはステンレスタンクを使う。マロラクティック発酵は地下のタンクで、15-20日間、20-25℃で行う。
熟成 1500Lのオーク大樽と225Lのフレンチオーク樽で熟成し、瓶詰めする。24ヵ月後リリース。

酸度 5.70g/L
PH 3.2
残糖 0,8 g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト　94ポイント！
スパニッシュ・ワイン・ガイド（グルメ2021）　93ポイント！
サクラアワード2023　ゴールド！
アジア・ワイン・トロフィー2022　ゴールド！
ベルリン・ワイン・トロフィー2022　ゴールド！
グルナッシュ・デュ・モンド2021　シルバー！

後続2017ヴィンテージ
サクラアワード2024　シルバー！

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