タラパカ グラン・レゼルバ ブラック・ラベル カルメネール (2021)

タラパカ

チリ

9310434

仕様

地域： チリ / マイポ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カルメネール

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13.9%

サーブ温度： 17℃から18℃

容量：750ml

説明

ブラック・ラベルは、カルメネール種を代表するような、良質な逸品を目指している。最良の区画より厳選されたカルメネールを丁寧に醸造し、クラシックで、マイポ・ヴァレーを荘厳に表現している。

テイスティングノート 濃く深みのあるルビーレッド色。カルメネール・デル・マイポの素晴らしい個性をノーズは反映し、植物の含みがフレッシュさを与え、プラム、ブラックベリー、ブラックチェリーなどの熟した果実の芳香をたっぷりと感じる。スミレのような花の香りもすぐに表れ、ディル、クローブ、黒胡椒、バニラなどのスパイシーさが、複雑味のカギを握る。テクスチャーとなめらかさが突出しており、洗練したタンニンを感じ、同時に繊細でエレガント、そして滑らかな味わいが続く。バランスが良く、素晴らしい持続性を持つ。
合う料理 クリーミーソースのパスタ、野菜のグリル、マグロやサーモンなどの魚料理などと好相性
葡萄品種 100% カルメネール
認証 チリ：サステナブル認証

***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

テロワール タラパカ
葡萄畑の位置 マイポ・ヴァレー
気候 温暖な地中海性気候で、夏と冬が特徴的。畑の中気候は、アンデス山脈から降りてくる暖かい朝の風の影響を受け、マイポ川の冷たい水と一緒に通り過ぎ、畑に入ってくる。一方午後の気温は、太平洋からマイポ川流域のアンデス山脈に向かって吹く風の影響を大きく受ける。この冷涼な影響が、フルーティーでスパイシーなアロマをもたらす。葡萄樹の列の露出度は、南北と東西で異なる。日中は光度が高く、午後の涼しい風は高い気温を和らげ、昼と夜で20℃の温度差が生じる。それにより熟した赤や黒果実のアロマをしっかりと表現する。
地質 カルメネール（ロス・カルデナレス）は、花崗岩を起源とした、沖積土壌を持つ。シルトロームから粘土質のロームで、小から中程度の砂利が混ざる。土壌は深く、根は十分なスペースがあり、素晴らしいボディとウエイトを示し、まろやかで甘いタンニンを生み出す。
収穫 手摘み
醸造 例年と同様、4月の3週目に収穫。早朝に始まり、手作業で14kg容器に入れられる。ワイナリーでは厳選した房を選果し、アルコール発酵前に、コールドマセラシオン（10℃）を3日間実施する。土着酵母といっしょにアルコール発酵し、その後厳選した酵母といっしょに発酵を行う。10日間続き、黒果実とフレッシュな植物のアロマを保つために、カルメネールとしてはかなり低い温度の25℃発酵する。毎日のテイスティングでポンピングオーバーの回数を決め、強いタンニンを抽出する。発酵後のマセラシオンを14日間の行う。
熟成 フレンチオーク樽（300l）で14ヵ月熟成、内15%新樽

酸度 5.46g/L
PH 3.55
残糖度 2.50g/L

受賞歴

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

ジャパン・ワイン・チャレンジ2023　ゴールドメダル！
デスコルチャドス　94ポイント！
ジェームス・サックリング　93ポイント！
ティム・アトキン　92ポイント！
Winart　91ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　90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