タラパカ グラン・レゼルバ ブラック・ラベル カルメネール (2022)

タラパカ

チリ

9321712

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： 13.7%

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 濃厚で深みのあるルビーレッド色。ノーズは素晴らしい個性を反映し、フレッシュさを与える植物的な含みを持つ。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もたっぷりと表し、スミレのような花のニュアンスも感じる。ディル、クローブ、黒胡椒、バニラなどのスパイシーさが、複雑さの核となっている。力強く滑らかなテクスチャーの味わいに、タンニンの繊細さも同時に際立っている。バランスが良く、長い余韻が続く。
合う料理 クリーミーなソースのパスタ、グリル野菜、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

葡萄畑の位置 マイポ・ヴァレー
気候 温帯地中海性気候で、夏と冬の季節がはっきりしている。畑はアンデス山脈から吹き下ろす朝の暖かい風の影響を受け、マイポ川の冷たい水と一緒に通り抜け、テロワールに入る。一方午後の気温は、太平洋からマイポ川流域をアンデス山脈に向かって吹き上げる風の影響を大きく受ける。こうした冷涼な影響は、フルーティでスパイシーなアロマをワインにもたらす。
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 5.39g/L
PH 3.56
残糖度 3.41g/L

受賞歴

サクラアワード2024　シルバー！
デスコルチャドス　94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

後続2023ヴィンテージ
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！

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