アルタール カベルネ・ソーヴィニヨン (2019)

9360199

オタス

スペイン

仕様

地域： スペイン / ナヴァラ

原産地呼称： スペイン / D.O.P.- パゴ・デ・オタス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

名門ワイナリーの香り高く奥深い、記憶に残る赤

テイスティングノート 深みのあるガーネットの色調。芳醇なノーズを示し、低木や野生のベリーのアロマが広がり、スパイシーなニュアンスが加わる。口に含むと、素晴らしい優美さを感じ、見事なハーモニーを奏でている。バランスが良く、長い余韻を包み込むフィニッシュが残る、魅惑的で美味しい一本。
合う料理 ローストまたはグリルした肉、熟成チーズ、ナッツ、日本料理、黒米料理、タコ、チョコレートのデザートなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
認証 SWfCP

ラベルについて ラベルは、ワインとアートを融合させ、テロワールの独自性を表現し、現代アートとの深い繋がりを築いてきたワイナリーのアイデンティティを反映している。メキシコシティ出身のアーティスト、代表的な作品「Existencia（2019）」で知られているヘクター・サモラ（1974年～）とのコラボレーションにより、ワイナリーが大切にしている芸術的ビジョンと彼の作品が融合し、実現したボトルデザイン。オタスの土壌を使い手形を付けており、各ボトルはユニーク。大地を手で耕し、大地で手を描いている。ヘクター・サモラはこの手形を通して、ワインメーカーと大地との深い繋がり、テロワールに忠実なワインを生み出す労力と献身を表現している。この特別なラベルは、ワインとアートの共生関係へのオマージュである。

畑 / 醸造方法

テロワール スペイン北部
葡萄畑の位置 パゴ・デ・オタス
気候 大西洋気候
地質 粘土石灰岩土壌
収穫 手摘み
醸造 8℃で1週間コールドマセラシオン後発酵する。澱といっしょに225Lのフレンチオーク樽でマロラクティック発酵する。
熟成 フレンチオーク樽で18ヵ月熟成

酸度 4.80g/L
PH 3.40
残糖度 0.00g/L

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