アルティガ　ブランカ (2020)

9281494

アルティガ・フュステル

スペイン



仕様

地域： スペイン / ティエラ・ド・カスティーリャ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ミュスカ ヴィウラ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 12.5%

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート きれいに組成されたヴィウラ（マカベオ）葡萄は、フレッシュさに完璧な骨格と酸味を与え、繊細かつ花のようなマスカット（マスカット・オブ・アレキサンドリア）の柑橘類の香りを示す。辛口で、さわやかですばらしいストラクチャーのミディアムボディ。滑らかな風味は、快いまろやかな余韻の後味へと続く。
合う料理 そのままでもお楽しみいただけます。またパスタや麺、魚介類、タパスとも好相性。
葡萄品種 ヴィウラ(マカベオ) 95%、マスカット 5%

畑 / 醸造方法

テロワール 平均樹齢35年。第一葡萄畑はスペインの中央平野にあるボルハの小さな町の外側に位置し、 第二の葡萄畑はさらに南のティエラ・デ・カスティリャに位置する。寒い冬と長く暑い夏は、長い成熟期間となり健康的な葡萄を生み出す。
気候 氷のように冷たい風を伴う極しい寒さの冬。降雨の少ない長い暑さの続く夏。
土壌 緩い、岩の多い土壌はすばらしい風通しと水はけを作る。石灰岩が多い土壌は、有機物の含有量が非常に少ない為、 ボルハの特徴である小さなブッシュヴァイン（ワイヤーを使用せず自然にそのまま樹を立たせる方法）で栽培される
収穫 10月に手摘みで収穫
醸造 それぞれの品種をステンレスタンクで別々に発酵させる。最初25℃から21日後には30℃に達する。澱とともに保存し、瓶詰め前にブレンド。最適な鮮度で出荷するため、注文に応じて瓶詰を行う。
熟成 オーク樽の熟成は行わず、温度管理されたステンレスタンクで熟成を行い瓶詰めする。
酸度 5.5g/l
PH 3.3
残糖 1.5g/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