レガード・ムニュス ガルナッチャ (2019)

9282021

ヴィニェドス・イ・ボデガス・ムニョス

スペイン

仕様

地域： スペイン / カスティーリャ・ラ・マンチャ

原産地呼称： スペイン / ヴィーノドゥラティエラドゥカスティーヤ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ガルナッチャ

テイスト： 甘口

アルコール度数(%)： 12.0%

サーブ温度： 9℃から12℃

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 熟した赤果実とスパイス（クローヴ、胡椒）の芳醇な香りとほのかなバニラとコーヒーを示す。肉々しい滑らかなタンニンを示す。
合う料理 蒸し肉、肉のシチュー、パスタ、セミカードチーズ、タパス。
葡萄品種 100% ガルナッチャ

畑 / 醸造方法

気候 大陸性（長く暑い夏と寒い冬）の気候。冬は-15℃、夏は45℃の極端な寒暖差。
地質 均質で平坦、 赤褐色の砂質と粘土質の土壌、石灰とチョークが豊富。
収穫 干ばつの影響を受けた2017年のように心配される中、予想とは逆に過去数年の中でも記憶に残るようなすばらしいワインを造った。適量の雨と冷涼な気候が収穫を遅らせたことで、完ぺきな熟成をもたらした。夏の雨は土壌に十分な水分を与え、例年通りの気温はゆっくりした成熟をもたらした。例年より遅い収穫時期は十分な準備期間となった。2017ヴィンテージより軽く、酸味と新鮮味を造る。

醸造 収穫後ブドウはワイナリーへ運ばれ除梗と破砕が行われる。澱を得た後、15℃の低温プレマセラシオンを24時間行い、ステンレススティールタンクで8日間25℃で発酵を行う。

酸度 5.1g/l
PH 3.77
残糖度 2.8g/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