パゴ・デ・サルサス シングル・ヴィニヤード (2020)

9287996

パゴ・デ・サルサス

スペイン

仕様

地域： スペイン / ナヴァーラ

原産地呼称： スペイン / D.O.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー テンプラニーリョ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14.5%

サーブ温度： 17℃から19℃

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 青い色合いと濃い赤色。ノーズは黒果実（ブルーベリー）が際立ち、トーストの含み（鉛筆箱）と微かな乾いた藁/干し草を伴う。重すぎない味わいは、たっぷりとしたボディを示し、フレッシュでとてもフルーティー（ブルーベリー、黒果実）さを感じる。しっかりとした骨格は、甘いタンニンの後味を持つ。
合う料理 チーズラビオリなどミートソースのパスタ、リゾット、あらゆる肉料理、またマンチェゴチーズやロックフォールチーズと生ハムなどと好相性。
葡萄品種 メルロー 50%、テンプラニーリョ 30%、シラー 20%

畑 / 醸造方法

気候 大陸性気候
地質 粘土が多く、マール、ローム、砂利と砂質が混ざる土壌
収穫 ナヴァーラ州北部のパゴ・デ・サルサスにあるフィンカ・ボランディンでは、興味深い気候の一年だった。夏は、この地域特有の乾燥した暑さで、昼夜の温度差が激しかった。9月には、多少の降雨があり、植生が完全に活性化し、果実が健全な状態でサイクルの終盤に到達した。収穫は10月第3週に終了し、完璧に熟したブドウが収穫でき、大きなポテンシャルを秘めている。全体的に、とても力強いブドウ。色味も良く、アロマ、ストラクチャーを持っている。素晴らしい品質。
醸造 メルロー50%、テンプラニーリョ30%、シラー20%。手作業による選果後、除梗し、破砕。8℃で4日間コールドマセラシオンし、温度管理されたステンレ・スティールタンクで発酵する。

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