オヴェハ・ネグラ シャルドネ/ヴィオニエ リゼルヴァ (2020)

9294018

オヴェハ・ネグラ

チリ

仕様

地域： チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ ヴィオニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13.5%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのあるゴールドイエロー色。パイナップル、マンゴー、グリーンアップルの芳香を示し、微かなバナナとバニラを含む。トロピカルフルーツ、ハチミツ、アプリコットも感じる。ミディアムボディ、持続性があり、シロップのようなフルーティな味わいを持つ。

合う料理 脂ののった魚、甲殻類、マイルドなチーズ、リゾットや前菜と良く合う。

葡萄品種 60% シャルドネ、40% ヴィオニエ

畑 / 醸造方法

テロワール マウル・ヴァレー　**気候** 地中海性気候
土壌 火山性土壌　**収穫** 手摘み
醸造 酸化を防ぐため、素早い破砕と圧搾を行う。果汁の濁りや酸味の度合いに応じて圧搾方法を決める。低温で静置デカンテーションを行う。バッチによって異なるが、13-17℃でアルコール発酵を行う。発酵後、ブレンドの一定割合をフレンチオークとアメリカンオークの新樽と古樽に移し、3ヶ月間熟成させる。残りのブレンドは、ステンレススティールタンクで澱といっしょに熟成し、よりシロップのようなまろやかなテクスチャーを造る。

酸度 3-4.5g/l
PH 3-4
残糖度 3.5-4g/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