ペルラ・デル・マール (2021)

9295536

アルティガ・フュステル

スペイン

仕様

地域： スペイン / アリカンテ

原産地呼称： スペイン / D.O.- アリカンテ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： モスカテル・デ・アレハンドリア

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 12.0%

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 柑橘類が効いた風味を持つ非常に爽やかなワイン。潮風は冷涼な環境と長い成熟サイクルをもたらし、最高のバランスと風味を引き出す。エレガントでリフレッシュなワインは生き生きとしたライムの皮の核とほのかなエルダーの花、ライチ、桃やトロピカルフルーツの含みを持つ。

合う料理 グリルしたエビ、マテガイ、帆立やムール貝などの魚介類料理、またそのままアペリティフとして

葡萄品種 65% モスカテル・アレハンドリア、15% ソーヴィニヨン・ブラン、10% ヴィウラ 、5% ヴィオニエ、5% シャルドネ

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール ペルラ・デル・マールは、ラ・マリーナにある海岸沿いの畑から、手作業でワイナリーへ葡萄を運ぶ。アリカンテ地区に位置する畑は地中海の海岸に向かって傾斜している。海風が吹くため、豊かなアロマを持ち、熟した健康な葡萄が育ち、さわやかな酸味を含む。
span style="font-weight: bold;">葡萄畑の位置 アリカンテ
気候 畑は近くの海からのそよ風によって穏やかな地中海の微気候を享受している。夏は暑く乾燥し、雨は少なく、冬はまれに霜が降りる程度で、全体的には穏やかな気候。
地質 土壌は主に石灰岩の岩盤の上に劣化した石灰岩が混ざり、アリカンテの地中海沿岸に向かって流れる河川が残した沖積粘土土壌の部分もある。
収穫 手摘み収穫。2021年はアリカンテでは典型的な温暖な年で、春の数ヶ月に若干の雨が降った。夏の暑さは、成熟サイクルを通じて典型的な好条件をもたらした。総収量は2020年とほぼ同じで、房の重さは平均的。 収穫は速やかに開始し、良好な収穫条件により、最適なタイミングで徐々に葡萄を運び込むことができ、優れた酸味を含む葡萄を得ることができた。美しくさわやかでバランスの取れた2021年ヴィンテージを造ることに成功した。
醸造 選果台から最高級の葡萄を手で選果し、ステンレスタンクで品種ごとに別々に発酵する。厳格な選果により、最適なアロマ、風味、バランスワインを造る。各ヴィンテージの品質に応じて、生産量は厳しく管理している。ワインのフレッシュさを保つため、注文が入ってから瓶詰を行う。
熟成 温度管理したステンレスタンクで澱と一緒に熟成。

酸度 5.50g/L
PH 3.2
残糖 4.00g/L

受賞歴

後続2022ヴィンテージ
CWSA Best Value　ゴールド！

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