アルティガ ブランカ (2021)

9295544

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

テイスティングノート ヴィウラ（別称マカベオ）は完璧な骨格と酸味を表し、繊細なマスカットの花（特にスペイン/アンダルシア葡萄品種：モスカテル・デ・アレハンドリア）のフレッシュな柑橘類が支える。ドライで爽やか、しっかりしたストラクチャーを持つミディアムボディ。滑らかで、心地よく、まろやかな余韻が長く続く。
合う料理 パスタ、魚料理、甲殻類、タパスなどと好相性
葡萄品種 95% ヴィウラ、5% マスカット

畑 / 醸造方法

テロワール 平均樹齢は38年。1つの畑はスペインの中央平原にある小さな町ボルハの郊外に位置し、2つ目の畑は、さらに南のティエラ・デ・カスティーリャ地方に位置している。 寒い冬と長く暑い夏のおかげで、健康で長い成熟サイクルを持つ葡萄を生み出す。
葡萄畑の位置 ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ
気候 冬は猛烈に寒く、氷のような風が吹く。 暑い夏は長く、雨は少ない。
地質 緩い岩石質の土壌は、通気性と排水性に優れている。土壌は石灰岩に富み、有機物は少ない。る小ぶりで茂った葡萄樹が成る。
収穫 手摘み
醸造 葡萄は10月中旬に手摘みで収穫する。ステンレスタンクで品種ごとに別々に発酵。最初25℃に保ち、21日後に30℃に達する。澱といっしょに静置し、瓶詰め前にブレンドする。
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
残糖度 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