

アルテロ (2017)

9282039

ヴィニエドス・イ・ボデガス・
ムニョス

スペイン



仕様

地域：スペイン / ラ・マンチャ

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

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

「アルテロ」はワイナリーの創設者、ムニョス・ガルシア・デ・ラ・ロサの生家がある通りの名前。今でも生家はファミリーにより受け継がれており、17世紀に造られた地下ワインセラーも使われている。

ティスティングノート 濃く鮮やかできれいなルビー色。力強く、複雑なアロマは熟した果実味を含み、トースト、ペッパーとバルサミコ酢を感じる。まろやかで、あたたかく、とてもきれいなバランスの風味に、長い余韻の後味。

合う料理 ローストやグリルした肉、豆類、ミディアムからストロングチーズなどと好相性。

葡萄品種 85% テンプラニーリョ、15% メルロー

畠 / 酿造方法

気候 極端な大陸性気候。夏の日中は常に40°Cを越え、日が陰ると急に温度が下がる。冬は寒く零度以下となり、しばしば霜が降りる。

地質 石灰岩を多く含み、下層土に白亜を含む土壤。

収穫 機械収穫。葡萄の休眠期は少し高めの気温と平均降雨が特徴的だった。春は温暖で霜は降りず、生き生きとした葡萄を育む。夏は平均より高い気温に、降雨不足で生育が制限された。収穫量は前回より20%低くなった一方で、小さめの果実は凝縮したアロマとタンニンを持つ。

醸造 選果後、除梗と破碎でマストを分ける。15°Cで24時間プレマセラシオンする。マストは熟成し、15°Cで24時間マセラシオンを行う。果皮とともに、自動で澱引きするステンレスタンクで、25°C/10日間発酵する。

熟成 80%アメリカンオーク、20%フレンチオーク樽で6ヶ月、中位～高湿度で13-16°Cで熟成。瓶詰め後最低2ヶ月熟成する。

酸度6.0g/l

PH3.4

残糖0.7g/l