



## 仕様

地域：スペイン / バレンシア

原産地呼称：スペイン / D.O.-ウティエル・レケーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：テンプラニーリョ ポバル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

樽熟成による濃厚な果実味、力強い骨太ボディ

**テイスティングノート** 濃いチェリー色。スパイスの芳香が際立ち、樽熟成による素晴らしく熟した果実味を示す。しっかりとしたボディに、まるやかで滑らかな余韻が続く。

**合う料理** 赤身肉、ローストした肉やジビエ、チーズなどと好相性

**葡萄品種** 50% ポバル、50% テンプラニーリョ

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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** ブドウ畑は標高約700メートルに位置し、地中海性気候。平均樹齢は約40年。収量40hl/ha。石灰質/粘土質泥灰土壌。水はけが良く、石を多く含む。

**葡萄畑の位置** レケーナ

**気候** 地中海性と大陸性

**地質** 水はけの良い石灰質と粘土質泥灰土壌で、石を多く含む

**収穫** 機械

**醸造** 除梗後一部房ごと圧搾。23-28℃で厳選した酵母といっしょに発酵。品種ごとに醸造を行う。

**熟成** アメリカンオーク樽で12ヵ月熟成

**酸度** 5.83g/L

**PH** 3.41

**残糖度** 4.00g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 91ポイント！