



## 仕様

地域：スペイン / リベラ・デル・ドウエロ

原産地呼称：スペイン / D.O.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ティント・フィーノ

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

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

**ティスティングノート** 光沢のない黒ルビー色と若紫の色合い。熟したベリー・フルーツの風味を示し、グラスで開くと、魅力的なチェリー、オーク、ブラックカラント、オークに包まれたコーヒーのニュアンス。フルボディでエレガント。濃縮した、しっかりした味わいの中、フレッシュな風味とすばらしいバランスを感じ、滑らかで余韻の続く後味へ。

**合う料理** 肉料理

**葡萄品種** ティント・フィーノ

## 畑 / 酿造方法

**テロワール** 平均樹齢55年の葡萄畠は90%株仕立て栽培されている。

**地質** 850mに位置する砂質と粘土質の土壤

**収穫** 手摘み収穫を行う

**醸造** コンクリートタンクで土着の酵母を添加し25°C/19日間発酵を行う。

**熟成** 225Lのアメリカンオーク樽25%、フレンチ樽75%で14ヶ月間熟成を行う。クリアンサ終了後、コンクリートタンクで最低10ヶ月間最後の清澄を行う。

**酸度** 4.28g/L

**PH** 3.70

**残糖度** 1.20g/L