



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.-リベラ・デル・ドウエロ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ティント・フィーノ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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

*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 平均樹齢55年の葡萄畑は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壌

収穫 手摘み収穫を行う

醸造 コンクリートタンクで土着酵母と一っしょに発酵。25℃で19日間マセラシオンする。

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

酸度 4.66g/L

PH 3.59

残糖度 1.70g/L