



## 仕様

地域：スペイン / セントラル・カスティーリャ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー テンプラニーリョ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：13℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** リッチで滑らか。ダムソン、ココア、ローズマリーが幾重も重なり、鮮やかな秋の夕暮れを思わせる。繊細なテクスチャーを持つ味わいは、フレッシュなクランベリーを含む後味へと続く。

**合う料理** ガーリックとオレガノでローストしたラムに季節野菜のグリル添え、チョリソとひよこ豆のシチューにエクストラバージンオリーブオイルをかけたほうれん草添えなどと好相性

**葡萄品種** 50% テンプラニーリョ、50% シラー  
**オーガニック認証**

\*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** セントラル・カスティーリャ

**葡萄畑の位置** セントラル・カスティーリャ

**気候** 温暖な大陸性気候

**地質** 石灰と白墨に富む赤茶色の砂質粘土土壌

**収穫** カスティーリャでドライファーマーミング栽培された樹齢の高いテンプラニーリョとシラーから、厳選した高品質の葡萄のブレンドから造る。少雨と高温という厳しい自然環境の中、ドライファーマーミング農法でしか葡萄栽培が難しい栽培者たちに出会う。国全体で環境と社会のサステナビリティを維持することを目的に、収量の少ない葡萄樹から収穫した葡萄で、競争力のある価格のワインを生産。葡萄は早朝のうちに収穫し、最新鋭のワイナリーで、コールドマセラシオン後、空気圧による圧搾とステンレスタンクで発酵を行う。

**醸造** オーガニック栽培された葡萄は夜から早朝にかけて収穫し、最新鋭の設備を持つワイナリーに運ぶ。除梗、丁寧に破碎、温度管理のもとステンレスタンクで発酵を行う。マセラシオンは8~10日間行い、過剰な抽出をせず、完璧にバランスの取れたスタイルを実現。テンプラニーリョとシラーの組み合わせをピュアに表現するため、樽は一切使用しない。

**酸度** 4.90g/L

**PH** 3.70

**残糖度** 5.00g/L

## 受賞歴

ドリンク・ビジネス・スプリング・テイスティング2022 シルバーメダル!