



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!