

2024上半期  
第5位  
2024上半期  
赤ワイン  
部門



## 仕様

地域：スペイン / フミーリャ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：モナストレル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 紫色を帯びた濃厚なチェリー色。ノーズは熟した赤果実と微かな花の凝縮したアロマを示す。とてもフルーティーでフレッシュな味わいは、滑らかで美味しい。甘く熟したタンニンにバランスの取れた酸味を持ち、素晴らしく長い余韻が続く。

**合う料理** サラダ、野菜の鍋、ポーク、グリルしたチキンやビーフ、白身魚、リゾット、ソフトや半熟成チーズと好相性。

**葡萄品種** オーガニック認証を取得した畑から取れた100%モナストレルの葡萄

**認証** オーガニック：WCP、CAERM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

**葡萄畑の位置** DOPフミーリャ

**気候** 地中海性気候

**地質** 砂質石灰岩質土壌と、たくさんの石を含む表層

**収穫** 最適な時期に収穫し、高品質のオーガニックワインを造る。

**醸造** 発酵は24℃以下の温度で6-8日間行う。果皮といっしょに2-4日マセラシオンする。

## 受賞歴

後続2023ヴィンテージ

ファルスタッフ 90ポイント!