



## 仕様

地域: ドウロ  
スタイル: 赤ワイン  
葡萄品種: ブレンド  
テイスト: 甘口  
アルコール度数(%): 20.00%

## 説明

**テイスティングノート**中央部分は背景が見えない程深みのある紫色。豊かなブラックベリーとリコリスの芳香、カカオやミントの繊細な香りが伴う。花（バラ）のような香りは、ブレンドされている主要なブドウであるトウリガ・フランカを反映している。風味はこくと広がりがあり、驚くほど濃縮しており力強い。素晴らしいペッパーのようなタンニンによって支えられた良い組成と融合する。余韻は長く、ダウズの特徴である、辛口のエッジを持つ。

### 相性の良い料理

単体でデザートワインとして、またはもしくはチョコレートデザートやチェダーやマンチェゴのようなセミ/ハードタイプのチーズとよく合います。

**葡萄品種:** ドウロの伝統的な赤ブドウ品種

## 畑 / 醸造方法

**気候:** 地中海性気候  
**土壌:** シスト土壌  
**収穫:** 手摘み  
**醸造:** ブドウは100%手摘み。26°C-30°Cで天然酵母で発酵を行う。マストが希望の甘さに達した後（通常は48時間以内）、グレープスピリッツ77%を加えて酒精強化する。  
**熟成:** 大きな木製桶で4-6年熟成を行う。

**酸度:** 4.8g/l  
**PH:** 3.6  
**残糖:** 109g/100ml