

パゴ・デ・サルサス オー11 セレクション (2013)

9255258

パゴ・デ・サルサス

スペイン



仕様

地域：スペイン / ナヴァラ

原産地呼称：スペイン / D.O.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー テンプラニーリョ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：15°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイストィングノート 深く、強い果実（ブルーベリー、ブラックカラント）の香り、ココアとたっぷりのミネラル風味を示す。すばらしい組成。滑らかで十分に熟した、粘るタンニンを持つ。しなやかな中、土とスペイスの後味が続く。

合う料理 ステーキ、シチュー、硬化チーズとチョコレートなど好相性。

畑 / 酿造方法

気候 大陸性気候

地質 重い粘土、泥灰土、ローム、砂利、砂質の土壤

醸造 手作業による選果を選果台で行い、24時間5°Cで低温マセラシオンを行う。葡萄は除梗され、圧搾、25 - 28°Cで管理された小さなフレンチオーク樽で発酵を行い、長いマセラシオンを行う。

熟成 12ヵ月間フレンチオーク樽で熟成を行う。

酸度 5,25g/L

pH 3.7

残糖 2,5g/L