

コマ・ヴェッラ (2015)

9299447

ヴィティクトーレス マス・ダン・ジル

スペイン



仕様

地域：スペイン / カタルーニャ

原産地呼称：スペイン / D.O.Ca.- プリオラート

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニャン グルナッシュ シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 中程度の濃いチェリーレッド色。チェリーのような黒果実と地中海のハーブの香りを含む。少し粘性のある組成、新鮮味を示す後味が特徴的。プリオラートでは生産量の低いヴィンテージ、非常にエレガントで繊細。

合う料理 肉をベースにした料理と良く合い、例えば、グリルしたラム肉の地中海ハーブ添えや、グリルしたイベリコ豚料理、ガルシアのロッサ牛などの赤肉と共に楽しめる。また、脂肪分の多い魚や、グリルしたマグロ、米料理やリゾットと合わせて飲むのもお薦め。

葡萄品種 70% グルナッシュ、20% カリニャン、10% シラー

*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

醸造 マセラシオンは約20日間、最初の7～10日間は27～30℃でアルコール発酵を行い、一部はオーク樽、残りはステンレス・スチール・タンクで行う。地下のタンクでマロラクティック発酵を、20-25℃で15-20日間行う。

熟成 熟成は12ヶ月間1500Lのオーク樽と225Lのフランス産樽で行う。セラーで24ヶ月間、ボトル熟成を行う。

受賞歴

プロエンサ2020 95ポイント！

ギア・ベニン2020 91ポイント！

ワイン・アドヴォケート2020 93ポイント！

ヴィノス2021 (ジョシュ・レイノルズ) 93ポイント！

アジア・ワイン・トロフィー2021 ゴールドメダル！

ベルリン・ワイン・トロフィー2021 ゴールドメダル！

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2020 シルバーメダル！