



仕様

地域：スペイン / リオハ

原産地呼称：スペイン / D.O.C.A. リオハ

スタイル：赤ワイン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しい深みのあるダークチェリーレッド色。ノーズは熟して凝縮した果実を示し、ほのかなミネラルとスパイスを感じ、クリーミーなオークのトフィーとカフェオレに包まれたブラックベリーとブルーベリージャムを含む。凝縮されたグリセリンのような核を持ち、バランスがよく、果実味に富んだ上質で繊細なタンニンに、表情豊かで、テロワールの特徴がはっきりと印象に残る長い余韻が続く。

合う料理 漁師が作るバスクの伝統的な煮込み料理で、マグロやトマト、ピーマンなどを使ったマルミタコ料理に合う。またラム料理、牛肉のステーキ、鯛のグリル、チーズなどとも好相性。

葡萄品種 95%テンブラリーニョ、5%ガルナツチャ

造り手情報 R&Gプロジェクトは2010年、フランスの著名なワインメーカーでありコンサルタントでもあるミシェル・ロランが、アラエックス・グランの創業者兼CEOであるハビエル・ガラレタと協力し、スペインの最高のテロワールでプレミアムワインを生産することに合意し、スタートしました。フランスとスペインの2つの文化、そしてロランが造るクラシックかつ国際的なワインスタイルと、アラエックス・グラン・スペイン・ファインワインズのワインに象徴されるモダンなワインスが融合しています。

畑 / 醸造方法

気候 大西洋気候

地質 白亜質粘土

収穫 2016年の収穫は遅い始まり。7月と8月は干ばつと高温に見舞われながらも、9月と10月は良好なコンディションとなった。冬の間大量の降雨が葡萄樹に十分な水分を与え、葡萄は並外れた状態を維持することができ、各畑の区画で完熟に達するタイミングでそれぞれの収穫を開始。アルコール度数は過去2年と比べると低いものの、素晴らしい酸味、タンニン、色合いを持つ。最高のヴィンテージの一つと言える。

醸造 ほとんどの区画はシエラ・カンタブリアの麓に位置する。オーブントップフレンチオーク樽で、温度調節しながら醸造。ポリフェノールの抽出を高めるために長いコールドマセレーションを行う。房ごと毎日ピジャージュを行い、アルコール発酵後、垂直空気圧搾で抽出を行う。（少しトーストしたSylvain、Orion、Radoux樽使用）

熟成 新フレンチオーク樽で18ヵ月熟成

受賞歴

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード 96ポイント！