



仕様

地域：スペイン / アラゴン

原産地呼称：スペイン / D.O.P.- カリニエナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニエナ ガルナッチャ テンプラニーリョ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

凝縮した果実味と長い余韻が楽しめる10年ヴィンテージ

テイスティングノート ルビー色。黒果実のアロマと甘いスパイスの含みを示す。魅惑的な味わいはピロードのように滑らかで、長い余韻の後味が続く。

合う料理 白と赤身肉、パスタ、シチュー、ロースト肉などと好相性

葡萄品種 ガルナッチャ50%、テンブラニーリョ30%、カリニエナ20%

*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

テロワール 年間3000時間近い日照、非常に少ない降雨量（350～450mm）、スペインで最も強い風"シエルソ"の影響により、より糖度が高く、穏やかで健康的な葡萄を育む。痩せた岩の多い土壌、葡萄の成熟期における昼夜の温度差が大きいため、アロマと風味の凝縮度が高い。

葡萄畑の位置 カリニエナ

気候 地中海性気候

地質 粘土質石灰土壌

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで醸造

熟成 計60ヵ月熟成、内オーク樽熟成18ヵ月を含む

酸度 6.13g/L

PH 3.38

残糖度 0.70g/L