



仕様

地域：スペイン / フミーリャ

原産地呼称：イタリア / D.O.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン モナストレル

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

スペイン語で「強い」を意味する“フェルサ”の名にふさわしい一本

テイスティングノート スミレ色を帯びた濃いチェリーレッド。繊細な黒果実のアロマと、ローストとスモーキーな特徴が加わる。しっかりとした組成、ほのかでスマートな味わいを示し、熟し食欲をそそる甘いタンニンがエレガントさを際立たせている。

合う料理 ビーフステーキ（マッシュルーム添え）、ウサギ、ウズラ、ラム脚肉、ラム、スモークした肉、シチュー、肉チャーハン、ヘイクの煮込み、サーモン、タラコ、マグロの赤身、ナスとパルメザンチーズ/ブルーチーズ/生ハムチーズ添えなどと好相性。

葡萄品種 75% モナストレル、 25% カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

テロワール：粘土石灰岩質層、有機物が非常に少ない

気候：地中海性気候かつ降雨量が少ない

収穫：手摘み収穫

醸造：モナストレル種とカベルネ・ソーヴィニヨン種の中から最高のブドウのみ選果し造る。葡萄は10月の第3週に最適な熟度で、15kgの箱を使い収穫。マセラシオンを行い、28℃の温度で20/30日間発酵を行う。

熟成：225lのアメリカン（80%）とフレンチ・オーク樽（20%）で12ヵ月熟成。

酸度：5.24g/L

PH：3.45

残糖度：3.18g/L

受賞歴

トップワイン 金賞！

デキャンター 89 ポイント！

ジルベール&ガイヤール 金賞！

ギア・ペニン 90ポイント！

ワイン・スペクテーター 90ポイント！

ジェームス・サックリング 90 ポイント！

ワイン・エンスージアスト 90 ポイント！

インターナショナル・ワイン・チャレンジ 金賞！