



仕様

地域：スペイン / バレンシア

原産地呼称：スペイン / D.O.-ウティエル・レケーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：テンプラニーリョ ボバル

ティスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

樽熟成による濃厚な果実味、力強い骨太ボディ

ティスティングノート 濃いチェリー色。スパイスの芳香が際立ち、樽熟成による素晴らしい熟した果実味を示す。しっかりとしたボディに、まろやかで滑らかな余韻が続く。

合う料理 赤身肉、ローストした肉やジビエ、チーズなどと好相性

葡萄品種 50% ボバル、50% テンプラニーリョ

*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。

畠 / 醸造方法

テロワール ブドウ畠は標高約700メートルに位置し、地中海性気候。平均樹齢は約40年。収量40hl/ha。石灰質/粘土質泥灰土壌。水はけが良く、石を多く含む。

葡萄畠の位置 レケーナ

気候 地中海性と大陸性

地質 水はけの良い石灰質と粘土質泥灰土壌で、石を多く含む

収穫 機械

醸造 除梗後一部房ごと圧搾。23-28°Cで厳選した酵母といっしょに発酵。品種ごとに醸造を行う。

熟成 アメリカンオーク樽で12ヶ月熟成

酸度 5.83g/L

PH 3.41

残糖度 4.00g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 91ポイント！