



仕様

地域：スペイン / カンポ・デ・ボルハ

原産地呼称：スペイン / D.O.- カンポ・デ・ボルハ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：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：13.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫色が帯びたクリーンで鮮やかなルビーレッド色。中程度の力強さ、複雑なアロマが熟成した果実味とスパイス、熟成によるバルサミコのニュアンスと組み合わせる。柔らかくすばらしい組成のアタック、調和の取れたオークのタンニンが伴う。長い余韻の後味。

合う料理 柔らかく滑らかな味わいはワインだけでも楽しめる。スパイシーなチキンやカレー、ステーキ（レア）、濃厚なパスタキャセロール、熟成したチーズと好相性。

葡萄品種 75% ガルナッチャ、25% テンプラリーニョ

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土質鉄土壌

気候 大陸性気候

地質 粘土質鉄土壌

収穫 手摘み収穫

熟成 225リットルのアメリカオーク樽で4カ月間の熟成

酸度 0.45g/L

PH 3.52

残糖度 0.3g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 89ポイント！

ワイン・エンスージアスト ベスト・バイ・オヴ・ザ・ワールド100 30位！

ムンドウス・ヴィニ ゴールドメダル！