

アルテロ (2018)

9299744

ヴィニエドス・イ・ボデガス・
ムニョス

スペイン



仕様

地域：スペイン / ラ・マンチャ

原産地呼称：スペイン / D.O.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー シラー テンプラニーリョ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

「アルテロ」はワイナリーの創設者、ムニョス・ガルシア・デ・ラ・ロサの生家がある通りの名前。今でも生家はファミリーにより受け継がれており、17世紀に造られた地下ワインセラーも使われている。

ティスティングノート 力強く、複雑なアロマは熟した果実味を含み、トーストしたアロマや、胡椒とバルサミコ酢の香りを感じる。まろやかで、あたたかく、とてもきれいなバランスの風味に、長い余韻の後味を示す。

合う料理 ローストやグリルした肉、豆類、ミディアムから香りの強いチーズなどと好相性。
葡萄品種 34% テンプラニーリョ、33% メルロー、33% シラー

*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 / 酿造方法

テロワール 石灰岩質土壌。

気候 極端な大陸性気候

地質 石灰岩質土壌。

醸造 葡萄は、セラーで選果する。除梗し15°Cで前発酵を行う。ステンレススティールタンクでの前発酵後、果皮と澱を自動で排出するタンクで25°C/10日間発酵する。

熟成 アメリカン&フレンチオーク樽で6か月間熟成

酸度 6.0g/l

PH 3.4

残糖度 1.20g/L