



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：12°Cから14°C

容量：750ml

説明

受賞歴多数。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 スミレ色がかった濃い赤色。黒果実のアロマを示し、ほのかにトーストとスマーカーを伴う。甘く軽やかなタンニンを感じ、素晴らしいストラクチャーを持つ。

合う料理 ジビエ、ラム、シチュー、グリル肉などと好相性。また、焼き肉、パスタ、オードブルにも合う。

葡萄品種 モナストレル、カベルネ・ソーヴィニヨン
サスティナブル認証 ISO14001

*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 粘土石灰岩質土壤

葡萄畠の位置 フミーリャ

気候 地中海性気候

地質 白亜紀と第三紀の石灰岩質を多く含む、トリアシコと漸新世の地層

収穫 手摘み

醸造 モナストレルとカベルネ・ソーヴィニヨンの最高の葡萄だけを、厳格に選果する。最適に熟成した10月の第3週目に、15kgの箱で収穫。選果後、果皮をマセラシオンし、28°Cで20-30日発酵する。フレンチオークとアメリカンオークの樽で12ヶ月間熟成する。

熟成 12ヶ月

酸度 5.25g/L

PH 3.58

残糖度 1.25g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 91ポイント！
ギア・ペニン 91ポイント