フェルサ (2019)

9305574

エゴ・ボデカス

スペイン



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℃から14℃

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モークを伴う。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 粘土石灰岩質土壌
葡萄畑の位置 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℃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ヵ月

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

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp