



## 仕様

地域：スペイン / トロ

原産地呼称：スペイン / D.O.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：テンプラニーリョ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

**テイスティングノート** 紫色の縁を持つ深みのあるチェリー色。力強い香りは、すばらしいブラックベリーとオークからのトーストの含みが重なり、ほのかなバルサミコとスパイシーな含みを示す。風味は強いブーケ、肉付きの良い果実味に、非常に滑らかで熟成したタンニンを持ち、長い余韻の後味を持つ。

**合う料理** 赤身の肉やラム（ロースト/ソース添え）、ジビエ、チーズやソースを添えた魚介類の料理と好相性。

**葡萄品種** 100% ティンタ・デ・トロ（テンプラリーニョ）

## 畑 / 醸造方法

**気候** 大陸性気候

**地質** 丸石、砂質の明るい色の表土、有機物をほとんど含まない土壌

**収穫** 樹齢68年以上。バランスのとれた最適な熟度を達成。7月と8月の雨は葡萄の生育を助け、涼しく乾燥した夜はpHと酸度のバランスを取り、ニュアンスに富んだ複雑な葡萄を形成した。環境に配慮した栽培を行っている。

**醸造** 選果後、除梗し破碎する。10℃で4日間コールドマセラシオン後、28℃で発酵。マセラシオンは計20日間行う。

**熟成** 最低8カ月間30%フレンチオーク樽、70%アメリカンオーク樽で熟成する。さらに6カ月間瓶内で熟成をする。

## 受賞歴

ジルベール&ガイヤール 92ポイント！