



仕様

地域：スペイン / フミーリャ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：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：14°Cから16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 濃いチェリーレッド色。ノーズは熟した赤果実、甘いスパイス、ローストの含み、アメリカンオークからくるクリーミーさが支配している。フルーティー、活き活きとして、トーストと肉付きの良い味わいを示す。熟した甘いタンニン。

合う料理 サーロインステーキ、シチュー、ローストチキン、肉のリゾット、豆類、キャセロール、セミ熟成チーズなどと好相性。

葡萄品種 モナストレル

畑 / 酿造方法

テロワール 20ha

葡萄畠の位置 DOPフミーリャ

気候 地中海

地質 砂質石灰岩土壤、表面に多くの石を含む

収穫 手摘み収穫

醸造 26/28°Cを超えない温度で6~8日間発酵。果皮といっしょに5~10日間マセラシオンする。

熟成 アメリカンとフレンチオーク樽で3ヵ月熟成

酸度 6,0 ±0,5g/L

PH 3,55 ±0,1g/L

残糖度 4,0 ±0,5g/L

受賞歴

温暖化防止に取組むワイナリー