# ヴェルデシィオ・ティント オーガニック (2020)

9297136

ボデガス・ルソン

スペイン




## 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℃から16℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

アロマに魅了されて枝に止まった鳥は赤ワインの目印

**テイスティングノート** 紫色の背景を持つ強烈なチェリーレッド色。 ノーズでは、赤く熟した果実と花の香りが非常に強く感じられます。 非常にフルーティーでフレッシュな口当たりで、滑らかで美味しい。 甘みと熟成したタンニン、バランスのとれた酸味、程よい余韻。
**合う料理** サラダ、野菜の鍋、豚肉、焼き鳥、牛肉。白身魚や青魚、リゾット、パスタ。ソフトチーズや半熟成チーズと好相性。
**葡萄品種** 100%モナストレル
**認証** オーガニック

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** DOPフミーリャ
**気候** 地中海性気候
**地質** 砂質石灰岩質土壌と、たくさんの石を含む表層
**収穫** 最適な時期に収穫し、高品質のオーガニックワインを造る。
**醸造** ワイナリーの設備は、区画ごとの醸造を可能にする。発酵は24℃を超えない温度で6〜8日間行う。2〜4日間、果皮といっしょにマセラシオンする。

**酸度** 5,8 ±0,5g/L
**PH** 3,55 ±0,1g/L
**残糖度** 4,0 ±0,5g/L

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