



## 仕様

地域：スペイン / セントラル・カスティーリャ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー テンプラニーリョ

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：13°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

テイスティングノート リッチで滑らか。ダムソン、ココア、ローズマリーが幾重も重なり、鮮やかな秋の夕暮れを思わせる。繊細なテクスチャーを持つ味わいは、フレッシュなクランベリーを含む後味へと続く。

合う料理 ガーリックとオレガノでローストしたラムに季節野菜のグリル添え、チョリソとひよこ豆のシチューにエクストラバージンオリーブオイルをかけたほうれん草添えなどと好相性

葡萄品種 50% テンプラニーリョ、50% シラー

オーガニック認証

## 畑 / 酿造方法

テロワール セントラル・カスティーリャ

葡萄畠の位置 セントラル・カスティーリャ

気候 溫暖な大陸性気候

地質 石灰と白墨に富む赤茶色の砂質粘土土壤

収穫 カスティーリャでドライファーミング栽培された樹齢の高いテンプラニーリョとシラーから、厳選した高品質の葡萄のブレンドから造る。少雨と高温という厳しい自然環境の中、ドライファーミング農法でしか葡萄栽培が難しい栽培者たちに出会う。国全体で環境と社会のサスティナビリティを維持することを目的に、収量の少ない葡萄樹から収穫した葡萄で、競争力のある価格のワインを生産。葡萄は早朝のうちに収穫し、最新鋭のワイナリーで、コールドマセラシオン後、空気圧による圧搾とステンレスタンクで発酵を行う。

醸造 オーガニック栽培された葡萄は夜から早朝にかけて収穫し、最新鋭の設備を持つワイナリーに運ぶ。除梗、丁寧に破碎、温度管理のもとステンレスタンクで発酵を行う。マセラシオンは8~10日間行い、過剰な抽出をせず、完璧にバランスの取れたスタイルを実現。テンプラニーリョとシラーの組み合わせをピュアに表現するため、樽は一切使用しない。

酸度 4.90g/L

PH 3.70

残糖度 5.00g/L

## 受賞歴

ドリンク・ビジネス・スプリング・テイスティング2022 シルバーメダル！