



仕様

地域：ポルトガル / ダン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：トゥーリガ・ナシオナル アラゴネス アルフロシェイロ

ティスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 綺麗な濃いルビー色。フルーティーなノーズは、際立った赤果実、野生果実のジャム、スパイス、トーストを示す。滑らかでエレガント、フルーティーな味わいは、見事に調和が取れている。

合う料理 地中海料理、中華料理、インド料理、アフリカ料理、ソフトチーズ、魚、白身肉、赤身肉料理

葡萄品種 40% アルフロシェイロ、30% アラゴネス、30% トゥーリガ・ナショナル

*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 大きな山に囲まれた起伏の多い地形は、外部の影響から葡萄を守る。

葡萄畠の位置 ヴィゼウ

気候 溫暖

土壤 花崗岩土壤

収穫 手摘み収穫

醸造 除梗後破碎、26°Cのステンレスタンクでアルコール発酵し、果皮とマセラシオンする。

熟成 225Lのフレンチオーク樽で6ヵ月熟成

酸度 5.60g/L

PH 3.6

残糖度 6.00g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 91ポイント！