



仕様

地域：スペイン

原産地呼称：スペイン / D.O.-トロ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：テンプラニーリョ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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料理などと好相性

葡萄品種 100% ティンタ・デ・トロ（テンプラリーニョ）

*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 / 酿造方法

テロワール樹齢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。

気候 大陸性気候

地質 砂、粘土、石灰を含む礫岩質土壤。黒っぽい石灰を含み表土に、細かい砂と粗い砂が混ざる。葡萄畠の標高は620～750m。

醸造 選果後除梗と破碎し、10°Cで発酵前のコールドマセラシオンする。28°Cで発酵し、マセラションは合計20日間行う。

熟成 8ヶ月熟成。

受賞歴

IWC2023 92ポイント！

ジェームス・サックリング 90ポイント！