



仕様

地域：スペイン / リベラ・デル・ドウエロ

原産地呼称：スペイン / D.O.-リベラ・デル・ドウエロ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ティント・フィーノ

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 濃いルビー色。熟したベリー果実の風味を示し、スワリングすると魅力的なチェリー、オーク、黒スグリ、オークに包まれたコーヒーのニュアンスが漂う。フルボディでエレガント。濃縮したしっかりとした味わいに、フレッシュな風味とすばらしいバランスを持ち、滑らかな余韻の後味が続く。

合う料理 肉料理などと好相性

葡萄品種 ティンタ・フィーノ 100%

畑 / 醸造方法

テロワール 平均樹齢55年の葡萄畠は90%株仕立て栽培されている。

地質 850mに位置する砂質と粘土質の土壤

収穫 手摘み収穫を行う

醸造 コンクリートタンクで土着酵母といっしょに発酵。25°Cで19日間マセラシオンする。

熟成 225Lのアメリカンオーク20%とフレンチオーク80%で15ヵ月熟成

酸度 4.87g/L

PH 3.70

残糖度 0.64g/L