



仕様

地域：スペイン / バレンシア

原産地呼称：スペイン / D.O.- ウティエル・レケーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：テンプラニーリョ ボバル

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

赤ワインの銘醸地から、おすすめのワインを。

テイスティングノート 濃いチェリー色。スパイシーな芳香が際立ち、樽熟成による素晴らしく熟した果実味を感じる。しっかりとしたボディを持ち、まるやかで美味しい余韻が残る。

合う料理 赤身肉、ローストした肉やジビエ、チーズなどと好相性

葡萄品種 ボバル 50%、テンプラニーリョ 50%

*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 畑は標高約700メートルに位置する。平均樹齢は約40年。収量40hl/ha。石灰質/粘土質泥灰土壌。水はけが良く、石を多く含む。

葡萄畑の位置 レケーナ

気候 地中海性と大陸性

地質 水はけの良い石灰質と粘土質泥灰土壌で、石を多く含む

収穫 機械

醸造 品種ごとに醸造を行う。除梗後一部房ごと圧搾。23-28℃で厳選した酵母といっしょに発酵。

熟成 アメリカンオーク樽で最低12ヵ月熟成

酸度 5.83g/L

PH 3.40

残糖度 3.00g/L

受賞歴

ワイン・エンスージャスト 91ポイント&「ベスト・パイ」！
ジェームス・サックリング 89ポイント！