



仕様

地域：スペイン / カンポ・デ・ボルハ

原産地呼称：スペイン / D.O.- カンポ・デ・ボルハ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ガルナッチャ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート グラスの縁まで深みのある紫色。凝縮したノーズはカンポ・デ・ボルハの最高のガルナッチャワインの際立った特徴の1つである熟した赤果実と、たっぷりとした胡椒のようなスパイスの含みを示す。絹のように滑らかな口当たりに、長く心地よい後味が続く。すぐに飲んでも楽しめる、また2-3年の熟成もおすすめ。

合う料理 風味豊かな肉料理、ローストビーフ、熟成チーズなどに最適。また、スペインの伝統的な料理、例えばパタ・ネグラ、セラーノ・ハム、チョリソ・ソーセージなどにもよく合う。

葡萄品種 100% ガルナッチャ

畑 / 醸造方法

畑 最も古い葡萄樹は1958年にセニョール・ルベルテにより植樹され、総面積25ha、1haあたりの葡萄樹の密度は約2,500本。スペイン北東部のモンカヨ山脈の北側斜面に位置し、葡萄は長期にわたる独特の微気候の恩恵を受ける。長く暑い夏と、激しく寒く乾燥した冬というユニークな微気候は、この地域の悪名高いシエルゾ風によって特徴付けられている。

地質 緩い岩石質の土壌は通気性と排水性に優れ、石灰岩を多く含み、有機物が少ない。その結果ボルハの特徴である小ぶりで灌木のような葡萄樹は、ガルナッチャの成育に適している。

醸造 10月後半に収穫。14℃に温度管理したステンレスタンクで発酵し、熟したベリーの高い風味と、この地方の葡萄の特徴である胡椒のような豊かなスパイスを得る。タンクに保存し、注文に応じて瓶詰めを行う。

酸度 6g/l

残糖度 <2g/l

受賞歴

ジルベール&ガイヤール2022 金賞！