



## 仕様

地域：スペイン / ラ・マンチャ

原産地呼称：スペイン / D.O.- ラ・マンチャ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ガルナッチャ

ティスト：中甘口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：9°C から 12°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 濃いチェリー色に、鮮やかな紫色の縁。ノーズは熟した赤果実が際立ち、スパイス（クローブと胡椒）とバニラの含み、コーヒーが混ざり合う。肉厚で、素晴らしい洗練されたタンニンを感じる。

**合う料理** 肉の煮込み料理、パスタ、半熟成チーズ、タパスなどと好相性。

**葡萄品種** 100% ガルナッチャ

\*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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** 土壤は全体的に均質で平坦。赤褐色の砂質粘土質土壤。石灰質に富み、葡萄樹の根が張りやすい。

**気候** 気候は大陸性気候（長く暑い夏と寒い冬）で、冬は-15°C、夏は45°Cと極端な差がある。収穫温暖化や気象変動の影響を大きく受け、量と質の両方において収穫を条件づけた。2020年の秋、葡萄樹は土壤の水分の不足により不利な状況から始まり、雨の不足とともに、翌年の発芽のための蓄えが損なわれた。1月前半には、フィロメナという暴風雨に伴う歴史的な吹雪があり、その後-16°Cまで下がる寒波が襲い、芽が枯れ、株の一部も完全に死滅した。しかし各サイクルが遅く、気候に適応した土着品種は持ちこたえた。9月中旬の雨季は収穫を中断させ、遅い地域では病気が出て、品質基準を維持するために房の選別が不可欠となり、成熟に悪影響を及ぼした。栽培には葡萄樹の個性、土壤、気候、そして栽培者の仕事がワインに刻み込まれる。今年は複雑な年であり、非常に変わりやすい天候のため、最高の状態をワインに反映させるために、畑とワイナリーの両方で大変な努力を要求された。

**醸造** ガルナッチャ100%。15°Cで24時間プレマセラシオンし、マストは果皮といっしょに25°Cに温度管理されたステンレス桶で8日間発酵とマセラシオンをする。

酸度 5.22g/L

PH 3.79

残糖度 2.45 g/L