



仕様

地域：ブルガリア / トラキア・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

有名醸造家のポール・ホップスをコンサルに迎えた、ブルガリアの赤

テイスティングノート 深い紫色。ブルーベリー、ブラックベリー、スミレ、ココア、キャンディペーコンの芳香と風味を示す。鮮やかで滑らか、ドライかつフルーティーなミディアムボディで、スパイスの効いたカシスのカスタードタルト、マジパン、シーダー、ローストしたピーマンとトマトを含む複雑で中程度のフィニッシュの余韻が続く。タンニンは素晴らしく溶け込んでいて、噛みごたえがある。

合う料理 ハーブで焼いたラムチョップ、ステーキ、ビーフシチューなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

*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 黒海からの暖かい空気とバルカン山脈からの冷たい空気の影響を受ける。バルカン山脈の北側は寒風から守られ、ロドピス山脈の南中央部によりさらに守られている。

葡萄畑の位置 スタラ・ザゴラ、ブルガリア

気候 比較的大陸性

地質 粘土と石灰質土壌

収穫 手摘み

醸造 肥料を使用せず、ドライファーマーミングを行う。葡萄は破碎し、発酵する。清澄し、ろ過する。

熟成 30%はフレンチオーク、残りはステンレスタンクで熟成

酸度 5.55g/L

PH 3.52

残糖度 4.09g/L