

アルテロ (2021)

9356437

ヴィニエドス・イ・ボデガス・
ムニョス

スペイン



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：メルロー テンプラニーリョ

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

「アルテロ」はワイナリーの創設者、ムニョス・ガルシア・デ・ラ・ロサの生家がある通りの名前。今でも生家はファミリーにより受け継がれており、17世紀に造られた地下ワインセラーも使われている。

テイスティングノート 力強く、複雑なアロマは熟した果実味を含み、トーストしたアロマや、胡椒とバルサミコ酢の香りを感ずる。まろやかで、あたたかく、とてもきれいなバランスの風味に、長い余韻の後味を示す。

合う料理 ローストやグリルした肉、豆類、ミディアムから香りの強いチーズなどと好相性。

葡萄品種 メルロー 55%、テンブラニーリョ 45%

*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 石灰岩質土壌。

気候 極端な大陸性気候

地質 石灰岩土壌が石灰質土壌を覆う

醸造 除梗後、15℃でマセラシオンし、25℃のステンレスタンクで果皮といっしょに10日間発酵する

熟成 アメリカンとフレンチオーク樽で6ヵ月熟成

酸度 6.0 g/l

PH 3.40

残糖度 3.00g/L