



仕様

地域：スペイン / リオハ

原産地呼称：スペイン / D.O.CA. リオハ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：グラシアーノ 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：18℃

容量：750ml

説明

※専用木箱入り

テイスティングノート 美しく、深みのあるチェリーレッドの色調。完熟しつつもフレッシュで凝縮した果実のアロマが広がる。ミネラルやスパイスのニュアンスを伴い、ブラックベリーやブルーベリージャムをクリームが包み込み、トフィーやカフェ・オ・レの含みも感じられる。濃厚でクリーミーなミッドパレットに魅了され、良質な酸味が全体を引き締め、完璧なバランスのタンニンは、素晴らしくフルーティー。テロワールの個性を鮮明に印象づけるフィニッシュの余韻は、永遠と続くよう。

合う料理 マルミタコ（マグロ、トマト、ピーマンなどを使った、パスクの伝統的な漁師料理のシチュー）、ラム肉料理、ビーフステーキ、各種ロースト肉、ジビエ、鯛のグリル、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 テンプラニーリョ 90%、グラシアーノ 10%

畑 / 醸造方法

気候 大陸性気候

地質 石灰粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 古樹のテンプラニーリョとグラシアーノから造る。温度管理したフレンチオーク樽で発酵とマセラシオンを行う。マロラクティック発酵する。

熟成 新しいフレンチオーク樽で24ヵ月熟成

酸度 4.00g/L

PH 3.70

残糖度 1.60g/L