



仕様

地域：ポルトガル / ダン

原産地呼称：ポルトガル / D.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：トゥーリガ・ナショナル アラゴネス アルフロシェイロ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃いルビー色。フルーティーで、フレッシュな赤果実、野生の果実ジャム、スパイス、トーストの含みが際立っている。味わいはフルーティーで滑らか、きめ細かくエレガントで調和が取れている。

合う料理 地中海・中華・インド・アフリカ料理、ソフトチーズ、魚、白身肉、赤身肉

葡萄品種 40% アルフロシェイロ、30% アラゴネス、30% トゥーリガ・ナショナル

*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 周囲を大きな山々に囲まれた険しい地形は、外部の影響から葡萄を守る。

葡萄畑の位置 ヴィゼウ

気候 温暖

土壌 花崗岩土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 除梗し破碎、26℃のステンレスタンクでアルコール発酵し、果皮とマセラシオンする

熟成 225Lのフレンチオーク樽で6ヵ月熟成

酸度 5.60g/L

PH 3.6

残糖度 6.00g/L

受賞歴

サクラアワード2025 ゴールド！

サクラアワード2024 ダブルゴールド&鉄板焼きに合うワイン選出！

サクラアワード2022 ダブルゴールド！&鉄板焼に最適な一本に選出

ベルリン・ワイン・トロフィー2024 ゴールド！

ワイン・スペクテーター 86ポイント！&ワイン・オブ・ザ・ウィーク選出

ムンドゥス・ヴィニ スプリングテイスティング2025 シルバーメダル！

ジェームス・サックリング 91ポイント！

後続2023ヴィンテージ

ワイン・エンスージアスト ベスト・パイ！

ムンドゥス・ヴィニ サマーエディション 2025 シルバーメダル！