



仕様

地域：スペイン / フミーリャ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：モナストレル

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：14°Cから16°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫色を帯びた濃厚なチェリー色。ノーズは熟した赤果実と微かな花の凝縮したアロマを示す。とてもフルーティーでフレッシュな味わいは、滑らかで美味しい。甘く熟したタンニンにバランスの取れた酸味を持ち、素晴らしい長い余韻が続く。

合う料理 サラダ、野菜の鍋、ポーク、グリルしたチキンやビーフ、白身魚、リゾット、ソフトや半熟成チーズと好相性。

葡萄品種 オーガニック認証を取得した畠から取れた100%モナストレルの葡萄
認証 オーガニック：WCP、CAERM認証

*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。

畠 / 釀造方法

葡萄畠の位置 DOPフミーリャ

気候 地中海性気候

地質 砂質石灰岩質土壌と、たくさんの石を含む表層

収穫 最適な時期に収穫し、高品質のオーガニックワインを造る。

醸造 発酵は24°C以下の温度で6-8日間行う。果皮といっしょに2-4日マセラシオンする。

受賞歴

後続2023ヴィンテージ
ファルスタッフ 90ポイント！