ヴェルデシィオ・ティント オーガニック (2022)

9322934

ボデガス・ルソン

スペイン

2024上半期 第5位 2024上半期 赤ワイン 部門



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℃から16℃

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、素晴らしく長い余韻が続く。
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畑から取れた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。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 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℃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！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp