



## 仕様

地域：スペイン / トレド

原産地呼称：スペイン / ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリヤ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ガルナッチャ

ティスト：中甘口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：9°Cから12°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 濃いチェリー色に、鮮やかな紫色の縁。ノーズは熟した赤果実が際立ち、スパイス（クローブと胡椒）とバニラを含み、コーヒーが混ざり合う。肉厚で、素晴らしい洗練されたタンニンを感じる。

**合う料理** 肉の煮込み料理、パスタ、半熟成チーズ、タパスなどと好相性。

**葡萄品種** 100% ガルナッチャ

\*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** 非常に均質な土壌で、平坦。赤茶色の砂質粘土質で、有機物が少なく、石灰とチヨークが豊富。

**気候** 気候は大陸性気候（長く暑い夏と寒い冬）で、冬は-15°C、夏は45°Cと極端な差がある  
**収穫** 5月中旬以来猛暑と極度の干ばつに見舞われ、葡萄樹の成長は苦しみを伴った。健康状態は良かったが、適正な熟度の達成に苦労。熱と干ばつの影響は品質にも影響を及ぼし、例年に比べて収量は少ない。果実実は小さく、アルコール度数が中程度で、酸度が低いヴィンテージ。

**醸造** 15°Cで24時間マセラションする。果汁は果皮とともに、25°Cのステンレスタンクで8日間発酵とマセラション。

酸度 5.00g/L

PH 3.8

残糖度 39.00 g/L