



仕様

地域：スペイン / トレド

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ガルナッチャ

テイスト：中甘口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：9℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート スミレの縁を持つ、凝縮したチェリー色。濃いノーズは、熟した赤果実が際立ち、クローブや胡椒のスパイシーなニュアンスにバニラやコーヒーの含みが加わる。口に含むと、肉厚で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、石灰とチョークが豊富。

気候 気候は大陸性気候（長く暑い夏と寒い冬）で、冬は-15℃、夏は45℃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℃で24時間マセラシオンし、果汁は果皮といっしょに25℃のステンレスタンクで8日間発酵とマセラシオンを行う

酸度 5.22g/L

PH 3.79

残糖度 50.00 g/L