



仕様

地域：スペイン / ウティエル・レケーナ

原産地呼称：スペイン / D.O.-ウティエル・レケーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー ボバル

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16°Cから17°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 熟した赤果実の生き生きとしたブーケが広がり、ほのかな紫プラムと甘美なブラックベリーが加わる。滑らかで魅惑的な味わいに魅了され、柔らかい甘みが次の一口へとすぐに誘う。

合う料理 ビーフ、ラム、鹿、濃厚なパスタや家きん料理などと好相性

葡萄品種 ボバル 85%、シラー 15%

*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 ウティエル・レケーナ

気候 大陸性気候の影響を受ける地中海性気候

地質 砂質石灰岩土壌

収穫 機械

醸造 16°Cで15日間発酵

熟成 アメリカンオーク樽で3ヵ月熟成

酸度 4.50g/L

PH 3.60

残糖度 4.80g/L

受賞歴

インターナショナル・ワイン・レポート 91ポイント!