



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：ガルナツチャ・ティントレラ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：15℃

容量：750ml

説明

エレガントで滑らか。果実味豊かなミディアムボディ。
フレーバーラベル：ラベンダー

テイスティングノート 綺麗なチェリー色。熟した果実やオークのウッディさが広がり、素晴らしく溶け込んだバニラが加わる。口に含むとミディアムボディで、イチゴやチェリーの風味に、心地良い酸味とほのかなシナモンを感じる。エレガントで滑らかな余韻が残る。
合う料理 赤身肉、グリル肉、リブ、スパイスの効いた料理などと好相性
葡萄品種 ガルナツチャ・ティントレラ

*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 テンプラニーリョの一番古い畑から造る。

葡萄畑の位置 フミーリャ

気候 大陸性気候

地質 石と砂を含む石灰質土壌

収穫 手摘み

醸造 最初は15℃でマセラシオンし、20-25℃まで温度を上げて、計4回デレスタージュしながら約7日間発酵する。マロラクティック発酵する。

酸度 5.50g/L

PH 5.56

残糖度 3.86g/L