



仕様

地域：リベラ・デル・ドウエロ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ティント・フィーノ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

説明

テイスティングノート 光沢のない黒ルビー色と若紫の色合い。熟したベリー・フルーツの風味を示し、グラスで開くと、魅力的なチェリー、オーク、ブラックカラント、オークに包まれたコーヒーのニュアンス。フルボディでエレガント。濃縮した、しっかりした味わいの中、フレッシュな風味とすばらしいバランスを感じ、滑らかで余韻の続く後味へ。

葡萄品種 ティント・フィーノ

合う料理 肉料理

畑 / 醸造方法

テロワール 平均樹齢55年の葡萄畑は90%株仕立て栽培されている。

地質 850mに位置する砂質と粘土質の土壌

収穫 手摘み収穫を行う

醸造 コンクリートタンクで土着の酵母を添加し25℃/19日間発酵を行う。

熟成 225Lのアメリカンオーク樽25%、フレンチ樽75%で14ヵ月間熟成を行う。クリアンサ終了後、コンクリートタンクで最低10ヵ月間最後の清澄を行う。

酸度 4.28g/L

PH 3.70

残糖度 1.20g/L