



仕様

地域：スペイン / マヨルカ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 凝縮した、濃く輝きのあるルビーの色合い。ノーズはメルローのフレッシュな赤果実の含みと、カシスとブラックチェリーに、樽熟成由来のトーストのアロマとココアのより熟した黒果実が混ざりあう。力強い味わいは、エレガントで長いタンニンが続き、口の中に長い余韻を残す。偉大なヴィンテージにふさわしい酸味が支えている。

合う料理 ビーフ、グリル肉、シチューなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 85%、メルロー 15%

畑 / 醸造方法

テロワール 35のマイクロテロワールの最高の区画の葡萄から造る。

葡萄畑の位置 ワイナリーの周辺に広がる葡萄畑は、保護地域 (Vi de la Terra Mallorca) の一部。

気候 地中海性気候

地質 35のマイクロテロワールは、多様な土壌を有し (粘土、石灰岩、砂、シルト)、区画の向きの違いなどの環境が組み合わさっている。

収穫 グラン・ヴァン用区画のメルローは2017年8月23日～、カベルネ・ソーヴィニヨンは8月28日から収穫を開始する。

醸造 重力を使い、木製タンクでゆっくりと発酵する。最高のタンニンを得るために1ヶ月間果皮と種といっしょに置く。その後、新樽でマロラクティック発酵を行い、14ヶ月熟成する。

熟成 14ヶ月フレンチオークの新樽で熟成

酸度 5.90g/L

PH 3.63

残糖度 0.23g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 93 ポイント！