



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：モナストレル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

アロマに魅了されて枝に止まった鳥は赤ワインの目印

テイスティングノート 紫色の背景を持つ強烈なチェリーレッド色。ノーズでは、赤く熟した果実と花の香りが非常に強く感じられます。非常にフルーティーでフレッシュな口当たりで、滑らかで美味しい。甘みと熟成したタンニン、バランスのとれた酸味、程よい余韻。

合う料理 サラダ、野菜の鍋、豚肉、焼き鳥、牛肉。白身魚や青魚、リゾット、パスタ。ソフトチーズや半熟成チーズと好相性。

葡萄品種 100%モナストレル

認証 オーガニック

*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 DOPフミーリャ

気候 地中海性気候

地質 砂質石灰岩質土壌と、たくさんの石を含む表層

収穫 最適な時期に収穫し、高品質のオーガニックワインを作る。

醸造 ワイナリーの設備は、区画ごとの醸造を可能にする。発酵は24℃を超えない温度で6～8日間行う。2～4日間、果皮といっしょにマセラシオンする。

酸度 5,8 ±0,5g/L

PH 3,55 ±0,1g/L

残糖度 4,0 ±0,5g/L