



仕様

地域：カンポ・デ・ボルハ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ガルナッチャ

テイスト：辛口

アルコール度数(%): 14.5%

説明

テイスティングノート グラスの縁まで深みのある紫色。凝縮したノーズはカンポ・デ・ボルハの最高のガルナッチャワインの際立った特徴の1つである熟した赤果実と、たっぷりとした胡椒のようなスパイスの含みを示す。絹のように滑らかな口当たり、長く心地よい後味が続く。すぐに飲んでも楽しめる、また2-3年の熟成もおすすめ。

合う料理 風味豊かな肉料理、ローストビーフ、熟成チーズなどに最適。また、スペインの伝統的な料理、例えばパタ・ネグラ、セラノ・ハム、チョリソ・ソーセージなどにもよく合う。

葡萄品種 100% ガルナッチャ

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

畑 最も古い葡萄樹は1958年にセニョール・ルベルテにより植樹され、総面積25ha、1haあたりの葡萄樹の密度は約2,500本。スペイン北東部のモンカヨ山脈の北側斜面に位置し、葡萄は長期にわたる独特の微気候の恩恵を受ける。長く暑い夏と、激しく寒く乾燥した冬というユニークな微気候は、この地域の悪名高いシエルゾ風によって特徴付けられている。

地質 緩い岩質の土壌は通気性と排水性に優れ、石灰岩を多く含み、有機物が少ない。その結果ボルハの特徴である小ぶりで灌木のような葡萄樹は、ガルナッチャの育成に適している。

醸造 10月前半に手摘みで収穫し、14°Cに温度管理したステンレスタンクで発酵する。その後大きなフレンチオーク樽で2ヵ月熟成する。

酸度 6g/l

残糖度 <2g/l

受賞歴

ジルベール&ガイヤール2022 金賞！