



仕様

地域：スペイン / プリオラート

原産地呼称：スペイン / D.O.Q.- プリオラート

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニャン ガルナツチャ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：15℃から17℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 凝縮した濃いルビー色。ノーズはシナモン、スパイス、ラベンダー、ブラックチェリーの魅惑的なアロマを示し、バランスの取れた滑らかなテクスチャーへと続く。リッチで濃縮した味わいは、エレガントで複雑。口を含むとシルクのように滑らかなタンニンを感じ、ジューシーなストラクチャーと素晴らしい深さを持つ。緻密でエレガントなワインは、フレッシュでフルーティーさを含む。

合う料理 赤肉、シチュー、ジビエ、ハードチーズ、青魚、魚キャセロール、チョコレートなど合う

葡萄品種 62% カリニャン、38% ガルナツチャ

造り手情報 R&Gプロジェクトは2010年、フランスの著名なワインメーカーでありコンサルタントでもあるミシェル・ロランが、アラエックス・グランの創業者兼CEOであるハビエル・ガラレタと協力し、スペインの最高のテロワールでプレミアムワインを生産することに合意し、スタートしました。フランスとスペインの2つの文化、そしてロランが造るクラシックかつ国際的なワインスタイルと、アラエックス・グラン・スペイン・ファインワインズのワインに象徴されるモダンなワインスが融合しています。

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候

地質 あまり有機物を含まない、スレートに富んだ酸性土壌。

収穫 ミッシェル・ロランは、興味深いテロワールから区画を選び、畑での作業を指揮し、独自性と個性を持つワインを造る。

醸造 ボレラ村の近くに位置し、DOQプリオラートで最も古い（4億年前）デボン紀スレートを多く含む土壌のクロ・ダン・フェランの区画から葡萄を収穫。土は石英と酸化物を多く含むため、赤みがかって黄色い。植樹されている葡萄品種はカリニェナ（3.5ヘクタール）、ガルナツチャ（1.5ヘクタール）に、ガルナツチャ・ブランカ、マカベオ、ヴィオニエ、ペドロ・ヒメネス（1ヘクタール）が混ざっている。選果は畑で始まり、再度選果台でも行い、葡萄を絞らず除梗する。オーク樽で果帽を沈めながら低温で長期マセラシオンし、重力を使い自然のポンピングオーバーし、最高のポリフェノールを得る。垂直空気圧搾後、フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を行い、ろ過せず、瓶詰する。

熟成 新しいフレンチオーク樽で15ヵ月熟成

酸度 4.33g/L

PH 3.22g/L

残糖度 <3g/L

受賞歴

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード 96ポイント！

IWC 93ポイント