



## 仕様

地域：スペイン / カタルーニャ

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 グルナッシュ シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 色合いは濃く、中程度の深さのチェリーレッド。赤果実のアロマ、ミネラルと複雑さを示す。口に含むとフレッシュでバランスが良く、余韻が長い。後味はリコリスやフェンネルなどのスパイスを含む。2016年はグレートヴィンテージの一つ。飲み頃、また2026年ごろまでの熟成もお勧め。

**合う料理** 地中海のハーブを使ったラムやイペリコ豚のグリル、ガリシアのロッサビーフ（ロッサガレガ）などの赤身肉、マグロなどの脂ののった魚のグリル、リゾットなどと好相性。

**葡萄品種** 70% グルナッシュ、20% カリニャン、10% シラー

**認証** オーガニック認証

\*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** 標高350m

**気候** 降雨量の多い秋で、冬は比較的暖かかった。春は雨量が少なく、夏は過ごしやすかったが、最後に熱波に見舞われ、タンニンが熟成した。収量は少なく、実は例年より小粒のグルナッシュを生み出し、品質はとても良かった。またカリニャンも順調に成熟した。

**地質** スレート（斑点千枚岩）

**収穫** 20kg容器で手摘み収穫

**醸造** 20%は除梗しない。約20日間マセラシオンする。最初の7-10日間は27-30℃で、一部オークの大樽、残りはステンレスタンクを使う。マロラクティック発酵は地下のタンクで、15-20日間、20-25℃で行う。

**熟成** 1500Lのオーク大樽と225Lのフレンチオーク樽で熟成し、瓶詰めする。24ヵ月後リリース。

**酸度** 5.70g/L

**PH** 3.2

**残糖** 0,8 g/L

## 受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 94ポイント！

スパニッシュ・ワイン・ガイド（グルメ2021） 93ポイント！

サクラアワード2023 ゴールド！

アジア・ワイン・トロフィー2022 ゴールド！

ベルリン・ワイン・トロフィー2022 ゴールド！

グルナッシュ・デュ・モンド2021 シルバー！

後続2017ヴィンテージ

サクラアワード2024 シルバー！