



仕様

地域：スペイン / トロ

原産地呼称：スペイン / D.O.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：テンプラニーリョ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫色の縁を持つ深みのあるチェリー色。力強い香りは、すばらしいブラックベリーとオークからのトーストの含みが重なり、ほのかなバルサミコとスパイシーな含みを示す。風味は強いブーケ、肉付きの良い果実味に、非常に滑らかで熟成したタンニンを持ち、長い余韻の後味を持つ。

合う料理 赤身の肉やラム（ロースト/ソース添え）、ジビエ、チーズやソースを添えた魚介類の料理と好相性。

葡萄品種 100% ティンタ・デ・トロ（テンプラリーニョ）

*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

気候 大陸性気候

地質 丸石、砂質の明るい色の表土、有機物をほとんど含まない土壌

収穫 樹齢68年以上。バランスのとれた最適な熟度を達成。7月と8月の雨は葡萄の生育を助け、涼しく乾燥した夜はpHと酸度のバランスを取り、ニュアンスに富んだ複雑な葡萄を形成した。環境に配慮した栽培を行っている。

醸造 選果後、除梗し破碎する。10℃で4日間コールドマセラシオン後、28℃で発酵。マセラシオンは計20日間行う。

熟成 最低8カ月間30%フレンチオーク樽、70%アメリカンオーク樽で熟成する。さらに6カ月間瓶内で熟成をする。

受賞歴

ジルベール&ガイヤール 92ポイント！