



仕様

地域：スペイン / カンポ・デ・ボルハ

原産地呼称：スペイン / D.O.-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%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い紫色。熟した赤果実と、胡椒などのリッチなスパイスの生き生きとしたノーズを示す。シルクのように滑らかな口当たりは、長く心地よいフィニッシュへと続く。

合う料理 焼き肉、焼き野菜、キムチのようなスパイスの効いた一品とも相性が良い。イベリコハムやチョリソーなど、伝統的なスペイン料理とも愉しめる。

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

テロワール 最も古い葡萄樹は1958年に植樹された。畑の面積は15haで、モンカヨ山脈の北斜面に位置し、土着品種のガルナッチャが素晴らしく育つ場所。

葡萄畑の位置 DOカンポ・デ・ボルハは、ガルナッチャ（別名グルナッシュ）が最初に栽培された地域と言われている。

気候 この地域の悪名高いシエルソ風によって、夏は長く暑く、冬は非常に寒く乾燥している。

地質 土壌は緩い岩石質で、通気性と排水性に優れている。石灰岩を多く含み、有機物は非常に少ない。

収穫 手摘み

醸造 10月後半に収穫。ステンレスタンクで、14℃で発酵し、熟したベリー風味の力強さと、土着品種の特徴である胡椒のようなリッチなスパイスを保つ。温度管理したタンクで保管し、オーダーを受けてから瓶詰めしている。

酸度 5.50g/L

PH 3.40

残糖度 1.50g/L

受賞歴

サクラアワード2024 ゴールド!