マルケス・デ・コルベール レゼルバ (2020)

9360298

ハシエンダ・イ・ヴィニェドス
マルケス・デル・アトリオ

スペイン

仕様

地域： スペイン / バレンシア

原産地呼称： スペイン / D.O.- ウティエル・レケーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： テンプラニーリョ ボバル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

赤ワインの銘醸地から、おすすめのワインを。

テイスティングノート 濃いチェリー色。スパイシーな芳香が際立ち、樽熟成による素晴らしく熟した果実味を感じる。しっかりとしたボディを持ち、まろやかで美味しい余韻が残る。
合う料理 赤身肉、ローストした肉やジビエ、チーズなどと好相性
葡萄品種 ボバル 50%、テンプラニーリョ 50%

***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

テロワール 畑は標高約700メートルに位置する。平均樹齢は約40年。収量40hl/ha。石灰質/粘土質泥灰土壌。水はけが良く、石を多く含む。
葡萄畑の位置 レケーナ
気候 地中海性と大陸性
地質 水はけの良い石灰質と粘土質泥灰土壌で、石を多く含む
収穫 機械
醸造 品種ごとに醸造を行う。除梗後一部房ごと圧搾。23-28℃で厳選した酵母といっしょに発酵。
熟成 アメリカンオーク樽で最低12ヵ月熟成

酸度 5.83g/L
PH 3.40
残糖度 3.00g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　91ポイント&「ベスト・バイ」！
ジェームス・サックリング　89ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp