



## PAGO DE VALCALIENTE RESERVA

オーガニック赤ワインD.O.C. リオハ

テンプラニーリヨを 100%使用。

アルコール度数: 14%

有機栽培ブドウを 100%使用。自社畑で栽培し、製造および醸造工程ともに有機認定。

フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成させ、瓶詰してから最低18ヶ月間以上寝かせます。

**外観:** ガーネット色がかかった赤色で、ほんのりとオレンジ色の反射を伴う。色は濃ゆく、非常に暗いが、澄んだ透明感がある。グラスを回すとワインの脚が多く、粘性が強いことが分かる。

**香り:** 澄んでいて、率直な強い香り。赤や黒果実、森の果実、ブラックベリーを思わせる香りが、フレンチオーク樽での熟成由来のほのかなトーストの香りのほかに、燻製したような香り、キャラメルやスパイスの香り于一体となり見事な調和をなす。グラスを回すと、様々な心地よい香りとともにワインの複雑さが表れる。

**味:** 口の中に含むと、ほど良い酸味とともに非常に良いバランスと力強さが広がる。まろやかで絹のようなタンニンが感じられる。まろやかで、心地よく、絹のような滑らかさがあるワイン。長い余韻とほど良い持続性があり、熟した赤い果実、スパイスやほのかなトーストの香りがある

**相性の良いお料理:** しっかりとした構造と凝縮感のおかげで色々なお料理と相性が良い。赤身肉のローストビーフ、鳥類のジビエ（羽根つき）、煮込み料理、スパイスのきいた料理など、ワインが肉の隠れた味を引き出してくれる。他に相性が良いものは、ポタージュスープ、豆類、腸詰め、牛の生ハム、セミハードチーズ、魚の燻製、野菜の炭火焼きなど。

Ctra. Comarcal LR-115 km. 43,5 · Tel. y Fax: +34 941 163 577  
26559 Aldeanueva de Ebro · La Rioja (España)

[info@vinedosruizjimenez.es](mailto:info@vinedosruizjimenez.es)   [info@valcaliente.com](mailto:info@valcaliente.com)   [www.vinedosruizjimenez.es](http://www.vinedosruizjimenez.es)