



PAGO DE VALCALIENTE VENDIMIA

詳細情報

リオハ特選原産地呼称 有機赤ワイン

当社最古のブドウ畑の厳選ブドウ、テンプラニーリョ種 50%、ガルナチャ種 50%

アルコール度数 14.5%

100%有機生産自社ブドウ畑、栽培・醸造とも有機生産認証。

自社ブドウ畑バルカリエンテ農園のテンプラニーリョ種とガルナチャ種のブレンド。樽でマロラクチック発酵後、6カ月間樽熟成。木材の風味が軽く加わり、コンクリートタンクでまろやかに。豊かな香りと興味深い複雑さが際立っています。

外観: 濁りがなく透明で輝きのあるワイン。暗いチェリーレッドに、透き通った輝きの赤紫色のトーン。

香り: 広がる深い香り。レッドベリー、ブラックベリー、甘草、スパイスのトーン。

味: 滑らかで上品な口当たり。熟したタンニンの甘味とバランスの取れた酸味。味、香りともに非常にフルーティな若いワインで、口当たり良く、快い印象が記憶に残ります。

相性の良いお料理: 赤身肉、ジビエ、チーズとの組み合わせをお勧めします。お一人でもお仲間とでも。