

VALCALIENTE GRACIANO 2013

概要:

若い赤ワイン年. D.O.C.リオハ

グラシアーノ品種のみで製造 アルコール度数 12.5%

100%有機製造。自社畑で栽培し。製造および醸造課程ともに有機認定。

フレンチ新樽でマロラクティック発酵させたワインで4カ月寝かせました。その後コンクリートタンクで澱引きし更に4カ月寝かせました。

外観:

赤紫色で濃いラズベリーの色合いも伴い、澄んで輝きがある。濃い色調で、ワインの脚（涙）が多い。

香り:

クリーンで率直な香り。第一アロマが際立ち、製造課程でのマストの香りを連想させ、ネクタリン、野生の黒い果実（熟したブラックベリーやスグリ等）のような果実の心地よい強い香りがあり、その奥にはミルク・チョコレートやレッドローズの花びらを思い起こさせる。チェリーを連想させるワインのアロマがある。グラシアーノ単種独特のニュアンスを感じさせる香り。ワインを開けるとバルサム香りや第三のアロマが際立ち、かすかにスモーキーさも伴い、ワインにエレガントさを与える。リオハワインの香りは、ワインに繊細さとクオリティを与えるこのブドウによるものである。

味:

非常に良い口当たり。豊満でまったりとして、タンニンが感じられ、酸度はバランスがとれている。口に含むと果実とチョコレートのようなアロマが完璧にブレンドされた樽が感じられる。後味は心地よく繊細。パワフルでバランスのとれた口当たりで、手にしたくなる若いワイン。

相性の良いお料理:

ハードチーズやセミハードチーズ、ブラックオリーブ、燻製のタパス、ソーセージや腸詰、特に 猟鳥の肉や赤身の肉に合う、独特のワイン。ワインだけでも、或は何かとご一緒にお楽しみいただけます。