

CASTILLO DE MONJARDÍN TINTO RESERVA

カスティーリョ・デ・モンハルディン・ティント レセルバ



ワイン名：カスティーリョ・デ・モンハルディン・
ティント・レセルバ

ヴィンテージ：2017

生産者名：カスティーリョ・デ・モンハルディン

原産国：スペイン

地方・地区：ナバーラ州/ヴィリャマヨール・デ・モンハルディン

格付：DO ナバーラ

規格：750ml x 6本

セパージュ：カベルネ・ソーヴィニヨン 90%、テンプラニーリョ 10%

土壌：粘土質

発酵：発酵及びマセレーション 21 日間、さらにマロラクティック発酵 15~18 日間

熟成：容量300L、フレンチオーク樽で 30 ヲ月間。

アルコール度数：14 %

JAN コード：8 428570 310701

参考小売価格：¥3,300-(税抜)

【テイastingコメント】

オレンジがかったガーネット色。キャラメリゼしたフルーツ、スモーク、ミネラル、土の香りなど香りは複雑で力強い。焙煎香、果物のコンフィチュールの風味豊かで円みのあるフルボディ。ストラクチャーはしっかりとタンニンは力強く、エレガントさも兼ね備えている。

NOTES

カスティーリョ・デ・モンハルディンはスペイン北東部ナバーラ州エステーラ地区に位置するワイナリーです。ワインの品質と個性に大きな影響を与える「テロワール」の概念を最重要視しワイン造りを行っています。「テロワールの尊重」の考えに基づき、4つの気候条件の異なる地区に、計220ヘクタールのブドウ畑を所有。赤ワイン用品種はテンプラニーリョ、ガルナッチャ、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローが栽培されています。カベルネ・ソーヴィニヨンがストラクチャーを、そしてテンプラニーリョがユニークな個性を与えています。このワインは標高 475メートルの丘にある樹齢 30 年の単一畑「ロス カラソーレス」というぶどう畑から造られています。