MANON

マノン

ワ イ ン 名 ：	マノン
ヴィンテージ ：	2019
生 産 者 名 ：	ボデガス・マノ・ア・マノ アスンシオン・イエベネス（醸造家）
原 産 国 ：	スペイン
地 方 ・ 地 区 ：	カスティーリャ・ラ・マンチャ州/
格 付 ：	VT カスティーリャ
規 格 ：	750ml x 12 本
土 壌 ：	砂礫、粘土質、石灰岩砂質
セ パ ー ジ ュ ：	センシベル（テンプラニーリョ） 100%
発 酵 ：	樹齢 20～50 年のブドウを 10～12 日間マセレーション（4 日間 8～10℃でプレファーメンテーションマセレーション）
熟 成 ：	フレンチオーク樽で 3 ヶ月
アルコール度数 ：	14.5%
ＪＡＮ コード ：	8 437005 637115
参考小売価格 ：	￥1,600（税抜）

【テイスティングコメント】

ストロベリーやチェリーの赤い果実の凝縮した香りに、甘草などのスパイスも感じられる。フレッシュな果実味と細やかなタンニンがまとまったバランスのよい味わい。

。

NOTES

2008 年創立のラ・マンチャにある比較的新しいワイナリー（アバンテセレクタグループ）で、古木のテンプラニーリョの畑を 300ha 所有しています。年間 350ℓ/㎡の少ない降雨量であえて灌漑をせず低収量で栽培しています。（例：1 本の木から 1.5kg（4-6 房）のぶどうしかとれませんがラ・マンチャの他のワイナリーは灌漑をし、4 倍以上の収量で大量生産しています） 他に“ベンタ・ラ・オサ”という質の高い単一畑も手掛けています。

2019 について：近年は温暖化で雨の後には気温が高く乾燥した冬が続く。夏は暑く乾燥している為ぶどうの収穫は例年よりやや早く行われるが本来のぶどうの特徴や房のバランスは理想的。生育期は良い気候に恵まれているため畑の栽培や衛生条件は素晴らしく病害も発生しない。