

CASTILLO DE MONJARDÍN DEYO

カスティーリョ・デ・モンハルディン・デージョ



ワイン名：カスティーリョ・デ・モンハルディン・デージョ

ヴィンテージ：2020

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

各付：DO ナバーラ

規格：750ml x 6本

セパージュ：メルロー 100% (樹齢 30 年以上)

発酵：15,000Lのステンレス槽にて摂氏28℃で15日間

熟成：容量300Lのアリエ産フレンチオーク新樽で
マロラクティック発酵を行った後

14ヵ月間で熟成。

その間酸化を防ぐため15日毎にウィヤージュを行う。瓶
詰後セラーにて熟成後出荷。

アルコール度数：14%

JANコード：8 428570 220314

参考小売価格：¥3,000 (税抜)

【テイスティングコメント】

紫の色調の強い濃いチェリーレッド。さまざまな果実と、力強く上質な新樽由来の木質の香り。ブラックベリーやペッパー、リコリス、チョコレートの香りとともに新鮮で豊かな果実味のストラクチャーと、メルロー特有のきめ細かいタンニンのバランスの調和が素晴らしく、フィニッシュは非常にエレガント。

参考) 2019 ヴィンテージ ペニンガイド 92 ポイント

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220ヘクタールのブドウ畑を所有。メルローはログローニョに向かう道沿いのオリテとヴィリャフランカという、より温暖な地区で栽培されています。標高は 575メートルの粘土質土壌。

※イギリス「ワイン・エンスージアスト」誌の“スペイン・ベスト・メルロー”に選ばれました。