

MANO A MANO

マノ ア マノ



ワイン名： マノ・ア・マノ

ヴィンテージ： 2022

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： カスティーラ・ラ・マンチャ州

格付： VT カスティーリャ

規格： 750ml x 6 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 45 年のブドウを 10~12 日間マセレーション(4 日間 8~10℃でプレファーマンテーションマセレーション)

熟成： フレンチ、アメリカン、ハンガリーオーク樽で 6 ヶ月

アルコール度数： 13.5%

JAN コード： 8 437005 637023

参考小売価格： ¥1,900(税抜)

【テイastingコメント】

チェリー、プラム、赤い果実の熟した香りにカカオやタバコのニュアンスも。力強く、ジューシーなタンニンの果実味豊かな味わい。

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(アバンテセレクトグループ)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) ラ・マンチャの他のワイナリーとは灌漑をし、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。ボディはしっかりとありますが重すぎずエレガントさを感じる女性醸造家が手掛けるワイナリーの看板商品です。2022 年の生産本数は 7.3 万本。株仕立てで収穫は全て手摘み。