

商品 概要

品名	パシオン デ ボバル					ビンテージ
原語	Pasión de Bobal					2012
産地	D.O.ウティエル・レケーナ			D.O.Utiel Requena		
生産者	ボデガ・シエラ・ノルテ			Bodega Sierra Norte		
ぶどう品種	ボバル 100% (樹齢 60年以上)					
発酵容器	ステンレス・スチールタンク	発酵期間	15日間			
発酵温度	25℃	MLF	あり (フランス産新樽にて)			
熟成容器/期間	フランス産 (アリエ) 新樽 / 6ヶ月					
ボディ	ミディアム	度数	13.5%	飲み頃温度	16~18℃	
料理	赤身肉料理、ジビエ、ビーフシチュー、ステーキ等					
ノート	<p>ピガロー種のチェリー色で、縁はバイオレット。イチゴ、フランボワーズ、カシスのアロマで、樽からくる軽い焙煎香とのバランスが見事。また、スパイスやカンゾウを感じる。口当たりはまろやかで、果実味、丸みのあるタンニン、しっかりとした酸、また、樽からくるバニラ、スモークの風味が広がる。バランスのとれた魅力溢れるワイン。</p> <p>生産量は年間70,000本の限定生産。</p>					
名前の由来	このワインは、ボバルの素晴らしさを広く知ってもらおうと、5年間の試行錯誤を重ねて生まれた、ボデガ・シエラ・ノルテのスタッフのぶどう品種「ボバル」への「パシオン (情熱)」を込めたワインということで、この名前を付けました。					
容量	750ml	入り数	6本	コルク	擬似コルク	
参考小売価格	¥2,800			コード	8436017631173	

生産者 概要

生産者名	ボデガ・シエラ・ノルテ	原語	Bodega Sierra Norte
設立	1995年	生産量	375,000リットル
畑面積	60ヘクタール	所在地	カンポロブレス
畑の標高	900m	土壌	中新世の礫を含んだ、粘土質の赤土。
収穫	手摘み、一部機械摘み	収穫時期	8月末~10月初め
気候	大陸性気候で、地中海性気候の影響もあり。年間降雨量は350~450mm程度。		
メモ	<p>ボデガ・シエラ・ノルテはバレンシア県の内陸にあるレケーナの外れ (バレンシアから車で30分程度) にある家族経営のワイナリーで、ぶどう栽培農家の3代目が、自分たちのワインを作ろうと1995年に設立 (瓶詰めは1998年から開始)。カンポロブレスに60ヘクタールのぶどう畑を所有。</p> <p>土着品種ボバルの他、テンブラニージョ、カベルネ・ソービニオン、メルロー、シラー、マカベオ、シャルドネ、ソービニオン・ブランを栽培しています。また、ぶどう畑はすべてオーガニックの認証を受けています。</p>		

【スペインワイン専門商社 株式会社スكورニ・ワイン】

〒105-0004 東京都港区新橋1-8-6 近江ビル

T E L 03-3573-4181 F A X 03-3573-6070

info@sukoruni.co.jp

~スペインワインで素敵なきを~