

商品 概要

品名	パシオン デ ボバル ロサード					ビンテージ
原語	Pasión de Bobal rosado					2013
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 およそ40年)					
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	16~18℃	MLF	なし			
熟成容器/期間	—					
ボディ	ライト	度数	12.0%	飲み頃温度	4~8℃	
料理	前菜、お米料理、パスタ、鶏料理、スパイスのきいた魚料理等。					
ノート	キラキラと輝くキイチゴのような赤色。カシス、チェリー、イチゴなどの赤系果実の豊かな香りで、ほのかにバラの花びらを思わせる繊細なアロマ。口に含むと、ストラクチャーのしっかりとした、味わい豊かなワインで、バランスのとれた酸をもつ、フレッシュなワインで、生き生きとした、軽快な味わい。後味にはボバルの特徴が現れ、長い余韻が楽しめる。 生産量は年間20,000本の限定生産。					
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）」を含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	¥2,200			コード	8436017631722	

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	920m	土壌	中新世の礫を含んだ、粘土質の赤土。
収穫	手摘み	収穫時期	9月前半
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	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。 土着品種ボバルの他、テンブラニージョ、カベルネ・ソービニヨン、メルロー、シラー、マカベオ、シャルドネ、ソービニヨン・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。		

【スペインワイン専門商社 株式会社スコルニ・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～