

商品 概要

品名	モンテ トロ ブランコ					ビンテージ
原語	Monte Toro Blanco					2014
産地	D.O.トロ			D.O.Toro		
生産者	ボデガ ラモン ラモス			Bodega Ramón Ramos		
ぶどう品種	マルバシア 100%(樹齢100年以上)					
発酵容器	コンクリートタンク、及び、ステンレススチールタンク		発酵期間	50日間		
発酵温度	10~15℃	MLF	なし	酵母	天然酵母	
熟成容器/期間	ステンレス・スチールタンク/5ヶ月間					
テイスト	ドライ	度数	13.0%	飲み頃温度	15℃	
料理	食前酒として。ホワイトアスパラ、真鯛のムニエルなど、サラダや魚介料理と。					
ノート	生き生きとした、輝きのある麦わら色。マルバシアの特徴的な香りで、熟したリンゴ、洋ナシなど酸味のあるフルーティーなアロマで、余韻が長くほのかにミネラルを感じる。バランスのとれた、肉感的な味わいで、ほのかに苦味を感じる苦味が心地よい。					
名前の由来	『モンテ・トロ』は畑の名前。古いものでは樹齢100年のぶどうの木もあります。『モンテ』は“山”、『トロ』は“高いところ”、つまり“高い山”の意。					
容量	750ml	入り数	12本	コルク	樹脂コルク	
参考小売価格	¥1,700		コード	8437001367078		

生産者 概要

生産者名	ボデガ ラモン ラモス	原語	Bodega Ramón Ramos
設立	1963年	生産量	300,000リットル
畑面積	45ヘクタール	所在地	ベニアルボ、バルデフィンハス、エル・ベゴ、サン・ミゲル
畑の標高	710m	土壌	砂混じり、粘土質の泥炭土
収穫	手摘み	収穫時期	9月
気候	寒暖の差が激しい大陸性気候。降雨量は少なく、400mm未満		
メモ	1963年創立の家族経営ワイナリーです。現在2代目のラモン氏とホセ氏が兄弟で運営しています。ワイン造りに情熱を注ぎ、品質第一をモットーとしています。伝統を重んじて、丹精こめてワインを造ります。ぶどうのうまみにこだわりたいということから、熟成タイプの赤ワインではフィルターをしません。それはどこか懐かしい、故郷を思わせる味わいを表現したいという情熱でもあります。その取り組みは様々な場所で評価され、数々の賞を受賞しています。		

【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

TEL 03-3573-4181 FAX 03-3573-6070

info@sukoruni.co.jp

～スペインワインで素敵なきを～