

商品 概要

品名	ルソン クリアンサ				ビンテージ	
原語	Luzón Crianza				2011	
産地	D.O.フミージャ		D.O.Jumilla			
生産者	ボデガス ルソン		Bodegas Luzón			
ぶどう品種	モナストレル 70%、カベルネ・ソービニヨン 30% 樹齢25年～45年					
発酵容器	ステンレス・スティールタンク	発酵期間	15～20日間			
発酵温度	28℃	MLF	有り/4～8日間			
熟成容器/ 期間	仏オーク樽 (80%) 米オーク樽 (20%) 及びステンレス・スティールタンクにて最低12ヶ月					
ボディ	フル	度数	14.5%	飲み頃温度		16～18℃
料理	ビーフシチュー、チキンや子羊のローストなどの肉料理、アンコウ、タラ、マグロなどの魚料理、熟成チーズ等					
ノート	色は熟成ワイン特有の濃さに薄紫のトーンがかかっており、アロマはスパイス、バルサミコの香り、焦げた香り、砂糖漬けた果実の香りなどがし複雑で、更に森林の香りを仄かに感じます。口当たりは力強く、エレガントで味わい深く更によく熟しているタンニンは丸みがあり、後味は長く非常に心地よい。地中海気候の繊細さを感じるとてもエレガント且つ複雑なワインです。					
名前の由来	"ルソン"は、100年以上前、この土地の地主だった人の苗字ルソン（フィリピンのルソン島もこの苗字から付けられた）から付けられました。熟成に最も適したワインが収穫の度に選ばれ、そのワインの性質、濃厚感及びエレガントさは、「LUZON」ブランドに相応しいものといえます。					
容量	750ml	入り数	6本	コルク	天然コルク	
参考 小売価格	¥2,500		コード	8436005760137		

生産者 概要

生産者名	ボデガス ルソン	原語	Bodegas Luzón
設立	1916年	生産量	2,000,000リットル
畑面積	600ヘクタール	所在地	フミージャ
畑の標高	600m～700m	土壌	粘土質、石灰質
収穫	手摘み、一部機械摘み	収穫時期	9月中旬～10月下旬
気候	地中海からの影響も受けている大陸性気候。年間降水量は300mm以下で大変乾燥していて、年間日照時間は3,000時間以上。年間平均気温は16℃ほどで、冬は0℃以下に冷え込み、夏は35℃以上に暑くなる。		
メモ	ボデガス・ルソンは伝統的な家族経営のワイナリーで、1916年に創立されました。このワイナリーの目的は高品質、複雑な味わい、素晴らしい構造そして明確な表現であり、その為にはぶどうの栽培に手をかけ、コントロールしています。ぶどうの栽培量を抑え、果実を摘む最適の時期を決定しその後のワイン造りのプロセスもきめ細かくコントロールし、熟成させボトリングしています。		

【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～