

商品 概要

品名	パゴ デ ロス カペジャーネス ローブレ					ビンテージ
原語	Pago de los Capellanes Roble					2013
産地	D.O.リベラ・デル・ドウエロ		D.O. Ribera del Duero			
生産者	パゴ デ ロス カペジャーネス		Pago de los Capellanes			
ぶどう品種	テンプラニージョ100% (平均樹齢40年)					
発酵容器	ステンレス・スティールタンク	発酵期間	22日間			
発酵温度	26℃以下		MLF	有り/20℃で24日間		
熟成容器/期間	フレンチオーク (3年未満の新樽、焼き加減：ミディアム) / 5ヶ月間、のち瓶内熟成					
ボディ	フル	度数	13.5%	飲み頃温度	16~18℃	
料理	肉料理全般 (一時間ほど前に抜栓しますと、よりお楽しみいただけます)					
ノート	光沢のある透き通ったチェリーレッド。花とキイチゴの力強い香りが、樽熟成 (150日間) から生じるバニラの香りと、乳酸発酵の香りとよく調和している。口に含むと味の豊かさや、エレガントさ、余韻の長さ、ピロードの様ななめらかさを感じる。リベラ・デル・ドウエロが誇る素晴					
名前の由来	この場所にはるか昔、修道院があった土地で、昔は家族が亡くなると神父様にお金を払うというしきたりがありました。お金を払えない人々は土地を納めていたそうです。それが由来となり、『パゴ・デ・ロス・カペジャーネス=神父たちの土地』という名前が付けられました。					
容量	750ml	入り数	6本	コルク	天然コルク	
参考小売価格	¥3,500		コード	8437013744171		

生産者 概要

生産者名	パゴ デ ロス カペジャーネス	原語	Pago de los Capellanes
設立	1996年	生産量	600,000リットル
畑面積	100ヘクタール	所在地	ペドロサ・デ・ドウエロ
畑の標高	700~800m	土壌	石灰質、粘土質
収穫	手摘み	収穫時期	9月下旬から10月中旬まで
気候	大陸性気候。年間降水量は500mlと少なめで、夏は暑く冬は氷点下になる。		
メモ	パゴ・デ・ロス・カペジャーネスは、リベラ・デル・ドウエロの中心地に位置し、同産地の中でも最も質の高いぶどうがとれる、ペドロサ・デ・ドウエロのわずか1キロほど先にあります。ワイン造りに適した土地と環境を備え、設立以来数々の賞を受賞。高品質のぶどうにこだわり、収穫量はヘクタールあたり7000kgまで認められている地域で、あえて5000kgに抑えるなどの品質最優先の取り組みから、世界各地での高評価を不動のものにしています。		

【スペインワイン専門商社 株式会社スכול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～