

商品 概要

品名	マルケス デ グリニョン カリーサ				ビンテージ
原語	Marqués de Griñón CALIZA				2011
産地	D.O.ドミニオ デ バルデプーサ		D.O. Dominio de Valdepusa		
生産者	パゴス デ ファミリア マルケス デ グリニョン ドミニオ デ バルデプーサ		Pagos de Familia Marqués de Griñón Dominio de Valdepusa		
ぶどう品種	シラー 50%(樹齢23年)、プティ・ベルド 45%(樹齢22年)、グラシアーノ 5%				
発酵容器	ステンレス・スチールタンク 及び、セメントタンク	発酵期間	2~3週間		
発酵温度	25~28℃	MLF	有り		
熟成容器/ 期間	フレンチオーク(アリエール産、ヌヴェール産;新樽33%、1年使用33%、2年使用33%) / 9ヶ月、 その後1年間瓶熟成。				
ボディ	フル	度数	14.5%	飲み頃温度	16℃
料理	地中海風の Pasta、リゾットやあらゆる種類のタパス(おつまみ) その他、鶏肉や狩猟肉など				
ノート	チェリー色を放つ深い紫色。アロマは複雑で深く、森の果実や溢れるほどの熟したチェリー、リキュールに漬けたチェリーが、ほのかなミネラルとハーブ、アニスやクローブなどのスパイスによって繊細に補われている。口に含むと絹のように滑らかで個性を持ち、ロー杯に広がる。それでいてボディがしっかりしていて、肉感的、長い余韻が楽しめるワイン。年間生産本数は88,000本。				
名前の由来	"カリーサ(Caliza)"とは、石灰質や石灰岩を表すスペイン語です。ドミニオ・デ・バルデプーサの土壌は、心土が石灰質で、その石灰質をそのままワイン名にし、エチケットにも石灰岩のイメージをあしらっています。				
容量	750ml	入り数	6本	コルク	天然コルク
参考 小売価格	¥3,200		コード	8 424767 000134	



生産者 概要

生産者名	パゴス デ ファミリア マルケス デ グリニョン ドミニオ デ バルデプーサ	原語	Pagos de Familia Marqués de Griñón Dominio de Valdepusa
設立	1989年	生産量	370,000リットル
畑面積	41ヘクタール	所在地	マルピカ デ タホ
畑の標高	490m	土壌	粘土質-石灰質
収穫	手摘み	収穫時期	9月~10月
気候	大陸性気候。イベリア半島の中心にあり、年間日照時間は3,000時間。		
メモ	マルケス・デ・グリニョンの、D.O.ドミニオ・デ・バルデプーサのラインナップに、2008年、新たなワインが誕生しました。ドミニオ・デ・バルデプーサの土壌は、地表から40cmほどは粘土質でワインにパワーと複雑味を与えます。そしてその粘土質の下、心土は石灰質で、それがエレガントさやピロードのようななめらかなタンニン、ミネラル感をもたらしてくれます。そのためこのワインで、ドミニオ・デ・バルデプーサの個性とミネラルを表しています。シラーとプティ・ベルドのアッサンブラージュにより、飲む方に、フルーティでエレガント、飲み心地がよく、この畑の個性をそのボディにしっかりと表したワインです。		

【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~