


商品 概要

品名	ビニャ フェブラ クリアンサ					ビンテージ
原語	VIÑA PUEBLA CRIANZA					2010
産地	エストゥレマドゥーラ州			VdT Extremadura		
生産者	ボデガス・トリビオ			Bodegas Toribio		
ぶどう品種	テンプラニージョ70%、シラー20%、カベルネ・ソービニヨン10%					
発酵容器	コンクリート・タンク（エポキシ樹脂加工）	発酵期間	ルモンタージュを行いながら15日間			
発酵温度	22度	MLF	あり			
熟成容器/期間	225ℓアメリカンオーク樽で12ヶ月					
ボディ	ミディアム	度数	14.5%	飲み頃温度	18℃	
料理	ポーク、ビーフシチュー、マメのスープ、ハードチーズなど。					
ノート	ボディはチェリー色に暗赤色のトーン。香りは複雑でありながら、さわやかな果実の香り（森の果実、キイチゴ）を感じる。更に軽く焦がした樽の香り（バニラ、カカオ）のトーンを感じる。骨格がしっかりとたワインで、口当たりは肉厚的。丸みもあり、甘いタンニンと共になめらかさを感じるワイン。年間生産量は約35,000本。					
名前の由来	葡萄畑の立地している場所に由来する。Puebla de Sancho Pérez (Badajoz)					
容量	750ml	入り数	12本	コルク	DIAM 3 (テクニカルコルク)	
参考小売価格	¥2,500			コード	8 423902 008745	

生産者 概要

生産者名	ボデガス トリビオ	原語	Bodegas Toribio
設立	1954年	生産量	約300,000リットル
畑面積	約110ヘクタール	所在地	Matanegra (Badajoz)
畑の標高	約600m	土壌	粘土質土壌の下に石灰質土壌の層があり、小石が豊富にあるので土の風通しが良い。いくつかの葡萄畑の土壌はより乾いており（砂状）、ミネラルを豊富に含んでいる。
収穫	手摘み	収穫時期	9月第2週目
気候	極端な内陸気候。夏季は乾燥し気温が非常に高い。しかし夜間は冷涼。冬季は雨が多く、気温が低く、夜間は氷点下を下回る。		
メモ	ボデガス・トリビオは小規模家族経営のワイナリーで、1950年代からワインの醸造を開始し、現在は、三代目のフェルナンド＝トリビオ氏がワイナリーの指揮を取っています。ワイナリーは、エストゥレマドゥーラ州にある原産地呼称地リベラ・デル・グアディアナ地域内のモンタネグラ(バダホス)に立地し、この土地の標高は600メートルで、独特な微気候にミネラルを豊富に含んだ土壌が特徴的な土地です。セメント式貯蔵庫でのアルコール発酵はワイナリーの大きな特徴のひとつです。醸造家は樽の使い方を熟知しており、全世界で10カ国に自社		

【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

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～