

商品 概要

品名	セバ ガビラン クリアンサ				ビンテージ	
原語	Cepa Gavilan Crianza				2013	
産地	D.O.リベラ・デル・ドウエロ		D.O. Ribera del Duero			
生産者	ボデガス・エルマノス・ペレス・バスクアス		Bodegas Hermanos Pérez pascuas			
ぶどう品種	100% ティント・フィノ (テンブラニージョ)/平均樹齢20~25年					
発酵容器	ステンレス・スチールタンク	発酵期間	28日間			
発酵温度	27-28℃		MLF	有り/15日間日間		
熟成容器/ 期間	アメリカ産及び、フランス産のオーク小樽を50%ずつ/12ヶ月間					
ボディ	ミディアム-フル	度数	13.5%	飲み頃温度		15~16℃
料理	肉料理、煮込み料理、熟成したチーズ、ハモン・イベリコなど					
ノート	クリーンで誠実なワインで、程よい力強さを持っている。赤実系の果実、乳製品、スパイス（バニラ）などに軽やかなトースト香を感じる。口当たりは非常に滑らか。エレガントで繊細なワイン。					
名前の由来	「Cepa」は葡萄の木、「Gavilan」は生産地地帯に生息する代表的な動物で、ハイタカ(猛禽類の鳥)を意味する。ペドロサ・デ・ドウエロ村に昔からある区域の名称。					
容量	750ml	入り数	6本	コルク	天然コルク	
参考 小売価格	¥3,800		コード	8420523289652		

生産者 概要

生産者名	ボデガス・エルマノス・ペレス・バスクアス	原語	Bodegas Hermanos Pérez pascuas
設立	1980年	生産量	40万本
畑面積	145ヘクタール(すべて自社畑)	所在地	ペドロサ・デ・ドウエロ
畑の標高	850m	土壌	石灰質、粘土質
収穫	手摘み	収穫時期	10月1週目
気候	寒冷な大陸性気候で、大西洋気候の影響を受けている。 降水量は少なく、年間450~475mm。年間平均日照時間は約2,400時間。		
メモ	ペレス・バスクアス家に生まれた勇敢で革新的な兄弟達は、1980年に自分達のワイナリーを設立し、設立以来、品質の高いワインの醸造を目標に、多くの試行錯誤と丹念な仕事を絶え間なく続けてきました。「Viña Pedrosa」、「Pérez Pascuas Gran Selección」、「Cepa Gavilán」、「Finca La Navilla」等のワインは長い伝統を持つ葡萄栽培をもって造り出され、年毎に変わらないその安定した品質は高く評価されています。土地に対する敬意、独自の洗練された醸造技術は、魂のこもった偉大なワインを作り出すことに成功しています。現在、彼等のワインは国際的な認知を獲得し、高品質なワインブランドとして立場を確立しています。		

【スペインワイン専門商社 株式会社スコルニ・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～