

商品 概要

品名	ビニャ ペドロサ クリアンサ					ビンテージ
原語	Viña Pedrosa 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・パスクアス			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25~35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°C		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樽を50%ずつ/18ヶ月間					
ボディ	フル	度数	13.5%	飲み頃温度	16-17°C	
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	えんじ色掛かったピガローチェリーの様な色合いで、濃い。複雑で、エレガント、ミネラル感を豊富に感じ、樽のアロマもよく馴染んでいる。口当たりは、フレッシュで、味わい深く、複雑で、しっかりとしたボディを持つ。長い余韻の最後に、ナッツ類のアロマを感じる。					
名前の由来	ワイナリーの立地している地域ペドロサ・デ・ドウエロ (Pedrosa de Duero) から命名。					
容量	750ml	入り数	6本		コルク	天然コルク
参考 小売価格	¥6,000			コード	8 420523 26265 5	

生産者 概要

生産者名	ボデガス・エルマノス・ペレス・パスクアス	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・パ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、品質の高い立派な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、魂の籠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ときを～