


商品 概要

| | | | | | | |
|---------|---|-----|--------------------|---------------|-------|---|
| 品名 | モンテ トロ ブランコ | | | | | ビンテージ |
| 原語 | Monte Toro Blanco | | | | | 2015 |
| 産地 | D.O.トロ | | D.O.Toro | | | |
| 生産者 | ボデガ ラモン ラモス | | Bodega Ramón Ramos | | | |
| ぶどう品種 | マルバシア 80%(樹齢100年以上)、ベルデホ 20% | | | | |  |
| 発酵容器 | コンクリートタンク | | 発酵期間 | 50日間 | | |
| 発酵温度 | 14℃ | MLF | なし | 酵母 | 天然酵母 | |
| 熟成容器/期間 | コンクリートタンク/5ヶ月間 | | | | | |
| テイスト | ドライ | 度数 | 13.0% | 飲み頃温度 | 7~8℃ | |
| 料理 | 食前酒として。ホワイトアスパラ、真鯛のムニエルなど、サラダや魚介料理と。 | | | | | |
| ノート | 生き生きとした、輝きのある麦わら色。マルバシアの特徴的な香りで、熟したリンゴ、洋ナシなど酸味のあるフルーティーなアロマで、余韻が長くほのかにミネラルを感じる。バランスのとれた、肉感的な味わいで、ほのかに苦味を感じる苦味が心地よい。 | | | | | |
| 名前の由来 | 『モンテ・トロ』は畑の名前。古いものでは樹齢100年のぶどうの木もあります。『モンテ』は“山”、『トロ』は“高いところ”、つまり“高い山”の意。 | | | | | |
| 容量 | 750ml | 入り数 | 12本 | コルク | 樹脂コルク | |
| 参考小売価格 | ¥1,700 | | コード | 8437001367078 | | |

生産者 概要

| | | | |
|------|---|------|-----------------------------|
| 生産者名 | ボデガ ラモン ラモス | 原語 | Bodega Ramón Ramos |
| 設立 | 1963年 | 生産量 | 300,000リットル |
| 畑面積 | 45ヘクタール | 所在地 | ベニアルボ、バルデフィンハス、エル・ペゴ、サン・ミゲル |
| 畑の標高 | 710m | 土壌 | 砂混じり、粘土質の泥炭土 |
| 収穫 | 手摘み | 収穫時期 | 9月 |
| 気候 | 寒暖の差が激しい大陸性気候。降雨量は少なく、400mm未満 | | |
| メモ | 1963年創立の家族経営ワイナリーです。現在2代目のラモン氏とホセ氏が兄弟で運営しています。ワイン造りに情熱を注ぎ、品質第一をモットーとしています。伝統を重んじて、丹精こめてワインを造ります。ぶどうのうまみにこだわりたいということから、熟成タイプの赤ワインではフィルターをしません。それはどこか懐かしい、故郷を思わせる味わいを表現したいという情熱でもあります。その取り組みは様々な場所で評価され、数々の賞を受賞しています。 | | |

【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きを～