

商品 概要

| | | | | | | |
|-------------|--|------|---------------------------|---------------|---|-----|
| 品名 | アバデンゴ ローブレ | | | | ビンテージ | |
| 原語 | Abadengo Roble | | | | 2011 | |
| 産地 | D.O. アリベス | | D.O. ARRIBES | | | |
| 生産者 | ボデガス リベラ デ ペラス | | Bodegas Ribera de Pelazas | | | |
| ぶどう品種 | フアン ガルシア 100% [樹齢60~70年] | | | |  | |
| 発酵容器 | ステンレス・スチールタンク | 発酵期間 | 10~15日間 | | | |
| 発酵温度 | 28℃ | MLF | あり | | | |
| 熟成容器/ 期間 | フランス産オーク小樽/4ヶ月間 | | | | | |
| ボディ | ミディアム | 度数 | 13.0% | 飲み頃温度 | | 16℃ |
| 料理 | チーズ、ソーセージ、燻製など | | | | | |
| ノート | 輝くチェリーレッド。熟成樽由来のかすかなバニラ香とともに、赤系果実のやさしいアロマが現れる。飲みやすく、適度な酸と果実を感じる、フレッシュでバランスの取れたワイン。 | | | | | |
| 名前の由来 | 『アバデンゴ』とはサラマンカ県にある広大な地域の名前で、中世には修道院の所有地でした。 | | | | | |
| 容量 | 750ml | 入り数 | 12本 | コルク | 天然コルク | |
| 参考 小売価格 | ¥1,900 | | コード | 8437000118404 | | |

生産者 概要

| | | | |
|------|---|------|--------------------------------------|
| 生産者名 | ボデガス リベラ デ ペラス | 原語 | Bodegas Ribera de Pelazas |
| 設立 | 1997年 | 生産量 | - |
| 畑面積 | 15ヘクタール | 所在地 | ペレーニャ・デ・ラ・リベラ |
| 畑の標高 | 750m | 土壌 | 石ころのごつごつした、黒鉛を含む砂混じりの土壌。粘板岩でミネラルが多い。 |
| 収穫 | 手摘み | 収穫時期 | 10月 |
| 気候 | 大西洋性気候の影響。昼夜の温度差が激しい。 | | |
| メモ | ボデガス・リベラ・デ・ペラスは、若いワイナリーではありますが、サラマンカ県にあるアリベス・デル・ドウエロ自然公園というすばらしい環境に囲まれ、この地にしかない固有の土着品種、フアン・ガルシア、ブルニャルからワイン造りを行っています。これらの品種からできるワインは、独特な個性をもつ複雑で繊細なワインとなり、スペイン内外からも注目されています。 | | |

【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～