

商品 概要

品名	ビニャ ペドロサ レセルバ					ビンテージ
原語	Viña Pedrosa Reserva					2011
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	テンプラニージョ 93% (平均樹齢40~45年)、カベルネ・ソービニオン 7%					
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	アメリカン及びアリエ産フレンチオーク小樽 / 24ヶ月					
ボディ	フル	度数	14.5%	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	色合いはチェリー色で、ワインの縁は紫掛かっている。より熟した黒色の果実と、バルサミコを感じる。トースト香とバルサミコ香はこのワインを構成する重要な要素となっている。長期熟成に対し高い適正を持つ、リベラ・デル・ドウエロの高品質ワイン。					
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	¥9,000			コード	8 420523 26365 2	

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](mailto:info@sukoruni.co.jp)

～スペインワインで素敵なきを～