

CASTELO A FRUTADO

カステロ アフルタード

フレッシュなアロマ&フルーティな果実味

芳香を引き立たせ、渋味を抑える
セミ マセラシオン カルボニック

セミ マセラシオン カルボニックは葡萄を破碎せずにタンクに入れ、自重で潰れた葡萄から流れ出した果汁によりアルコール発酵が始まり、自然に発生した二酸化炭素がタンク内を満たし作用する方法。リンゴ酸が減る一方、コハク酸やグリセリンが増して、風味がまろやかになるほか、色素や香り成分が効果的に抽出できる。目的とする色合いや風味が抽出できたところで、圧搾し、得られた果汁の発酵を継続させる。色の濃さのわりにはタンニンの少ない、フレッシュでフルーティな味わいが出来上がる。

カステロ アフルタード テンブラニーリョ 2020
Castelo Afruitado Tempranillo

「アフルタード」はフルーティという意味で、その名が示すとおり非常にフルーティでフレッシュなワインです。葡萄の樹齢は23~28年、仕立てはダブル コルドンです。収穫した葡萄は除梗せず房のまま密閉式のステンレスタンクに入れ、セミ マセラシオン カルボニックを3日間行い、フルーティでフレッシュなアロマを抽出します。少し紫がかった濃いチェリーレッド。ラズベリーやブラックベリー、チェリーのフレッシュなアロマにスミレやスイセンの花、リコリスのアロマが混ざります。口に含むとレッドベリーやブラックベリーの果実のフレイバーが感じられます。心地よい酸があり、非常にバランスのとれた柔らかな味わいです。8度から10度に冷やして飲んで頂くとこのワインの美味しさが十二分に味わえます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン/カスティーリャ イレオン
等級：ピノ デラ ティエラ 生産者：ボデガス カステロ デメディナ
葡萄品種：テンブラニーリョ

品番：S-264/JAN：4935919072649/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

