

CASTELO スミレや新鮮なベリーの

AFRUTADO



セミ
マセラシオン
カルボニック



「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年です。収穫した葡萄は除梗せず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セイセンの花、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ー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。8～10度に冷やしていただいてもアロマは失われず、このワインの美味しさが十二分に味わえます。

カステロ アフルタード テンプラニーリョ 2020

【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：テンプラニーリョ

品番：S-264 容量：750ml

JAN：4935919072649

¥1,650(本体価格¥1,500)



フレ
ツシ
ユな
アロ
マ

フルーティな赤

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砕せずにタンクに入れ、自重で潰れた葡萄から流れ出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、压榨し、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。