

LABOR DEL ALMADEQUE

2010 Reserva de la familia

ラボール・デル・アルマデ
ケ・レゼルバ・デ・ラ・ファ
ミリア 2010



ブドウ品種:

カベルネ・ソーヴィニヨン50%、テンプラニーリョ50%。

ブドウ畑:

カベルネ・ソーヴィニヨンは面積4ヘクタールのデュエンデ（妖精）畑。テンプラニーリョは面積5ヘクタールの北畑。両ブドウ畑ともに1ヘクタール当たり2800株の植株。葉面積が広く、葉密度の高い垣根栽培。粘土質・石灰質土壌。標高750m

収穫:

手摘み、10kg箱使用。テンプラニーリョは2010年10月2日～4日、カベルネ・ソーヴィニヨンは10月14日～20日にかけて収穫。

醸造:

品種ごとに3週間の醸しを伴う発酵。ライトトーストの木目の細かい仏アリエ産オーク新樽にてマロラクティック発酵。

熟成:

16ヶ月。カベルネ・ソーヴィニヨンは上記の仏新樽で熟成、テンプラニーリョは2年目のアメリカンオーク樽で熟成。

ボトリング:

2011年10月30日。ワイン本来の特性を保つために、安定化処理は行っていません。よって、お召しあがりになる前にデキャンタージュをお勧めします。

テイastingノート:

外観・深々としたレッドチェリー色。香り・香り高く、凝縮感があります。コンポートやジャムを想起する熟した黒系果実の香り、オークのいぶした香り、クローブ、胡椒などのスパイス香。その後、特に甘草、フェネルのリキュール香が続きます。味わい・うま味、ボリューム感があり、熟して丸くなったタンニンを感じます。液体とうまく融合した心地よいオークのタッチ、果実の甘みを感じる味わい、その奥にスパイス、ミネラルを感じます。長い余韻。す。

マリージュ: あらゆる種類の赤肉、ジビエ、スパイスの効いた煮込み料理、熟成チーズ、フォアグラ、パテ、濃い味の冷肉（ソーセージやハムなど）

賞・評価:

GUÍAPEÑÍN

87 points



88 points

アルコール度数: 14.5%

サービス温度: 16-18°C

容量・入数:

750mlボトル /

6本あるいは12本入り箱

