

# LOMALTA CRIANZA 2014



## ロマルタ 2014

### ブドウ品種:

ボバル 40%、メルロー 30%、テンプラニーリヨ 30%

### ブドウ畑:

メルローは「オルマス畑」(4.5Ha)、ボバルは「アグアスエラ畑」、テンプラニーリヨは「北畑」で栽培。植樹密度3200株/Ha、高葉面積、高葉密度の垣根栽培。粘土質・石灰質土壌、土壌テクスチャは砂質。標高750m

### 収穫:

手摘み、10kg箱を使用。2014年9月23日～10月19日にかけて行われる。

### 醸造:

品種ごとに別々に発酵および3週間の醸し。仏・アリエ産の木目の細かくライトトーストのオーク樽 (Boutes、Cadus、Sauryのいずれかの樽メーカーの樽) にてマロラクティック発酵。

### 熟成:

仏・アリエ産の木目が細かくライトトーストのオーク樽にて9ヶ月。ボトリングの3ヶ月前に3品種のブレンドを行う。

### テイastingノート:

外観・ピガロー種サクランボの赤色。エッジはガーネット色。香り・赤系果実を思い起こさせる濃い香り。また、黒系果実もほんのり感じる。

味わい・フレッシュ、肉厚、クリーミーで、エレガントで、味わい深い。ほんのり液体にうまく融合した樽を感じる。とても快いフィニッシュ。バランスがとれ、長く続く余韻。

### マリアージュ:

あらゆる種類の赤肉、ジビエ、辛味あるいはスパイスのきいた煮物、米料理、パスタ、中～高の濃厚度合いの熟成チーズ、フォアグラ、パテ、味わいが濃すぎないソーセージやハムなどの冷肉。

### 賞・評価:



Gold Medal, Brussels 2017.  
World Competition.

アルコール度数: 14%

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