

VINO DULCE

2013 (BOTRYTIS
CINEREA)



フィンカ・サン・ブラス・ ドゥルセ 2013 (貴腐ワイン)

ブドウ品種:

メルセゲラ (バレンシア地方固有品種) 50%、シャルドネ50%

土壌:

粘土質・石灰質土壌。土壌テクスチャは砂質。

2013年の気候:

冷夏で、夕立が比較的多かった年。9月は涼しく、雨も多く、特定の区画では頻繁に霧が立ち込めました。10月になると、ボトリティス・シネレア菌がふんだんに発生し、果実は部分的に干しブドウのような状態になりました。

醸造及び熟成:

12時間以上かけてゆっくりプレス。酵母、亜硫酸塩の無添加で自然発酵。発酵は、樽室の常温 (12度) で2年目のフレンチオーク樽で2014年9月末に自然に止まるまで続けました (発酵期間ほぼ1年)。その後、同じ樽でオリとともに15ヶ月熟成されました。

ボトリング:

2015年3月

テイastingノート:

外観: 蜂蜜のような美しいテクスチャー。

香り: メロン、ブドウの種、パイナップル、パッションフルーツ、サフラン、マジパン、苦味のあるジャムなど、ソーテルヌワインを思い起こさせる熟した香り。

味わい: フレッシュな酸の素晴らしいアタックに驚かされます。その酸が、だんだん広がっていき、蜂蜜、スパイス、キャラメル、マンゴ、タフィーを思い起こす味わいを経て、長く素晴らしい余韻へとつながります。

マリアージュ:

ワインだけでも楽しめますし、アペリティブ、ブルーチーズ、フォアグラ、パテ、生の果物、ドライフルーツ 等とも楽しめます。

受賞・評価:

GUÍAPEÑÍN

91 points



Platinum Best in Show

アルコール度数: 10.5%

サービス温度: 8-10°C

容量・入数:



500mlボトル/ 一本ずつ個別の小箱に入って、6本入り箱