

A!

admiración

RI
BE
RA
DUERO

Ribera del Duero
Denominación de Origen
D.O.リベラ・デル・ドゥエロ

アドミラシオン



D.O.リベラ・デル・ドゥエロで最も標高の高い古樹のぶどう畑から収穫されたテンプラニーリョ主体でつくられたワイン。標高は高いところで850mに達し、ぶどうがしっかりと成熟するのに最適な傾斜面にあります。

収穫は、まずぶどう畑にてプレセレクションをしながら収穫、20kg以下の小ケースにて醸造所まで輸送し、搬入時に再度選果します。除梗はぶどうを傷つけないよう、非常にゆっくりとした回転で行い、その後発酵、デレスタージュによる長時間のマセレーションを行い、果皮に含まれるタンニンや色素を最大限抽出します。

樽熟成は、醸造家のチェックのもと、9ヶ月から14ヶ月間ほど行います。熟成に使用する樽は300リットル入り。様々な産地のオーク樽を使用することで、ワインに複雑味を与えてくれます。その後、少なくとも9ヶ月間ほど瓶熟成させます。

テイastingノート

- ・色調の濃い、赤紫色からスカーレット色。
- ・スパイス、ローレルのアロマで、グラスを回すと、熟した赤系果実のアロマが広がるほか、スミレやジャーマンアイリスの香りがあらわれます。
- ・口当たりは優しく、厚みがあり、ピロードのような舌触り。熟したタンニンで、長い余韻が楽しめます。

デキャンタージュをお勧めします。
サービス温度：15～18℃



BODEGAS EL INICIO
INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO