

R
RIVENDEL



BODEGAS EL INICIO
INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO

RIBERA
DEL
DUERO

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

リヴェンデル・ローブレ

D.O.リベラ・デル・ドゥエロにある、標高平均700m、樹齢15年ほどのぶどう畑から収穫されたテンプラニーリョでつくられたワイン。

収穫は、ぶどう畑にて厳格に選果しながら手作業で収穫、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、酸化しないよう低温で発酵前クリオマセレーションを行い、その後、発酵、必要に応じてマセレーションを行い、移し替え後、より繊細な澱とともにマロラクティック発酵させます。

樽熟成は、醸造家のチェックのもと、5、6ヶ月ほど行います。熟成に使用する樽はフランス産、アメリカ産のボルドー樽で、ワインに複雑味を与えてくれます。

その後、リリース後すぐにご満足いただけるよう、出荷まで少なくとも3ヶ月間ほど瓶熟成させます。

テイastingノート

- ・若々しさのある、赤紫色。素晴らしいヴィンテージを表す色調の濃さ。
- ・香りは、赤系果実や花のアロマで、樽由来のスパイス、バニラも感じます。
- ・口に含むとまろやかで、バランスが良く、非常にこなれたタンニンの、余韻の長いワインです。

デキャンタージュをお勧めします。

- ・サーブ温度：15~18°C