

R  
RIVENDEL



RI  
BE  
RA  
DUERO

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

## リヴェンデル・クリアンサ

D.O.リベラ・デル・ドゥエロにある、標高平均700m、樹齢30年ほどのぶどう畑から収穫されたテンプラニーリオ主体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、28℃にて温度管理のもとステンレススティールタンクにて発酵、その後、21日間マレセーションします。マロラクティック発酵後、12ヶ月間ほどミディアムローストしたアメリカ産、中央ヨーロッパ産のオーク樽にて熟成させます。樽にて酸化熟成させた後、出荷まで12ヶ月ほど瓶熟成させます。

### テイastingノート

- ・色調の濃い、輝きのある濃いチェリーレッド。
- ・熟した果実、コンポート、ミネラルなどの非常に複雑なアロマ。酸化熟成からくる、スパイス、バルサムニュアンスを感じます。
- ・口を含むとエレガントで、タンニンのしっかりとした、複雑なストラクチャーのワイン。後味は心地よく、ピロードのような舌触りで、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