

Leyenda del Jinete

戦と戦のあいだ、
剣を振るうのと同じ情熱で葡萄の樹を育てていた、
勇猛なるイベリアの騎士であったに違いない。

👁️👂👄 テイスティングノート

不透明なチェリーレッドの色調。力強く個性的な香りで、熟した果実、スピリッツのニュアンス、甘いスパイスが広がる。
口中ではパワフルで旨味があり、肉厚で複雑、凝縮感のある味わい。

🍴 ペアリング

風味豊かな料理や力強い味わいの料理と抜群の相性を見せる。
この葡萄品種と肉料理はまさに理想的な組み合わせ。
ローストラム、肉入りの米料理やパスタ、さらには煮込み料理や香り高いシチューまで幅広く寄り添う。
羊乳チーズとの相性も完璧で、ピーマンやナスなどの野菜料理にもよく合う。

🏔️ ハイライト

標高およそ1000メートルに位置する葡萄畑。
昼夜の大きな寒暖差と、石の多い土壌が特徴。

🍁 収穫 9月上旬

🍇 **ぶどう:**
Garnacha Tintorera 100%

💧 **タイプ:**
赤・辛口

🕒 **熟成:**
フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。

% **アルコール度数:**
15.0%~15.5%.

📍 **地理的表示:**
D.O.P. Almansa



🧪 **分析値:**
Acidez Total/Total Acidity : 5.2 g/L

💧 **pH:** 3.7

🧪 **揮発酸:**
総酸度: 0.6 g/L

🍷 **糖分:** 3 g/L

🌡️ **提供温度:**
16~18 °C

🍷 **ボトルタイプ:**
Bordelesa Stilus 316mm

📄 **容量:** 750ML

8 LGENDS

