Leyenda de Fuego

Garnacha tintorera

「このワインは、私たちの最も古い葡萄畑から生まれた。
個性と存在感を備えた特別なワインであり、遅摘みの作者ワインとして、
樹齢の高い株仕立ての区画で、完熟を超えて育った葡萄から造られる。
これらの葡萄は標高980メートルの地で実を結ぶ。」

テイスティングノート

深みのある輝くダークチェリーレッド。熟したガルナチャ・ティントレラ特有の香りとして、グレープフルーツ、イチジクのタルト、カシス、ブラックベリーが、樽熟成由来のバルサミックなニュアンスやスモーキーな香りと重なり合う。口に含むとまず甘やかな印象が広がり、バランスの取れた酸と余韻を伸ばすタンニンが調和する。ガルナチャ・ティントレラの力強さが感じられ、ロースト香を伴うフィニッシュがさらに長い余韻をもたらす。全体として非常に複雑で、森の果実にバニラ、コーヒー、タバコが溶け合うような印象を残す。

ペアリング

牛肉料理、ジビエ、熟成の進んだ力強いチーズと理想的に調和する。肉のたんぱく質とワインのタンニンが口中で完璧な相乗効果を生み出す。

VEGAN ヴィーガンワイン

ぶどう:
Garnacha Tintorera 100%

タイプ:
赤・辛口

熟成:
アメリカンオーク樽で8ヶ月熟成

アルコール度数:
15.5％

地理的表示:
D.O.P. Almansa

分析値:
総酸度: 6.2 g/L
揮発酸: 0.4 g/L

pH: 3.7

糖分: 3.2 g/L

提供温度: 16〜18 °C

ボトルタイプ: Constance Superbia 333

容量: 750 mL

最小注文数量：17ケース

8LEGENDS

