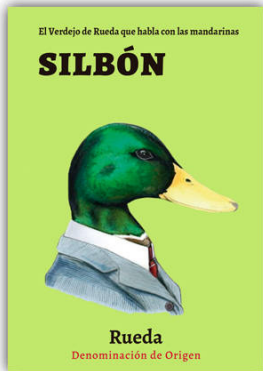




QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com/jp



シルボン2019

BLANCO D.O. RUEDA

テイastingノート:

グラスの中の宝石のように、麦わら色の光沢が輝き、きらめく緑色。桃や洋梨などの甘いフルーツや花、刈った芝生の香り。味わいはふくよかでもろやか、かつ非常に繊細でフルーツや山のハーブなど、今年も品種の特徴が良く出ている。

醸造家:

ラミロ・カルバホ・デル・リオ

ワイナリー:

タンクは自社製で、ワイナリーは借地。

技術インフォメーション:

ワイン名とビンテージ:

シルボン2019

原産地呼称:

D.O. ルエダ

技術ディレクター:

ラミロ・カルバホ・デル・リオ

生産本数:

20,000本

栽培:

ベルデホ使用。ルエダ村(バリアドリッド県)の樹齢27年、垣根仕立ての管理畑。標高761メートル。

普通のことになりつつあるが、ここ2年に比べても暑い年だった。今年は、降雨量は期待通りではなかったが、植物のストレスを和らげるのに良いタイミングで雨が降った。

酸とpH、フェノール分の完熟、糖度の難しいバランスを求めて、畑の完熟度に応じて収穫を始めた。昼夜の気温差と素晴らしい健康状態で、ブドウは順調に成長した。そのおかげで、数年前までは難しかった13.5%のアルコール度数を得ることができた。

品質と複雑さ、ストラクチャーのあるビンテージになった。

土壌:

砂と泥に砂利が混じったもの。風通しと水はけが良い。

樹齢:

27年

整枝方法:

垣根仕立て

収穫:

9月20日。最大15キロの箱使用。

品種:

ベルデホ

梱包:

6本入り段ボール箱

発酵前マセレーション:

4°Cで3時間

アルコール発酵:

期間:

27日

温度:

11,5°C

マロラクティック発酵:

なし

ステンレスタンク内熟成:

シュールリー3ヶ月半

分析:

アルコール度数:

13,5%.

総酸:

5.80g/L

残糖:

2g/L以下

pH:

3,6.

清澄:

自然に低温で

濾過:

ボトル詰め前に0.45ミクロンで濾過

BODEGUEROS QUINTA ESENCIA.

C/ Eras nº 37, 47520 Castronuño (Valladolid), España. info@bodeguerosquintaesencia.com.

Florentino Ferrín García - T: +34 605 887 100 - E: ferrin@bodeguerosquintaesencia.com / Ramiro Carbajo del Río - T: +34 609 053 422 - E: ramiro@bodeguerosquintaesencia.com