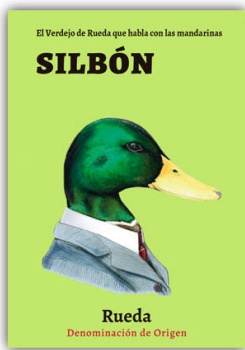




QUINTA ESENCIA
BODEGUEROS

www.bodeguerosquintaesencia.com/jp



シルボン・ルエダ2020

DOルエダ

テイスティングノート:

テイスティングノート：麦わら色の縁取りがある、しっかりと輝く緑がかった色。

フェネルや白い花（梨）をバックに感じる、フルーツ（モモやアプリコットなど）が特徴的なフレッシュでエレガントな香り。

味わいは、フルーツと、若干の塩味を持つ甘さが口の中を駆け巡り、繊細な心地よい感覚を残します。

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・ルエダ2020

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（バリャドリッド県）の樹齢28年、垣根仕立ての管理畑。標高761メートル。

春は雨が続き、ウドン粉病やベト病が発生し、悲観的でしたが、その後の気候と良い仕事で、状態は落ち着き、歴史的なビンテージが期待されます。

ワイナリーでも畑でも責任を持ったコロナ対策のもと、収穫を行いました。例年通り、区画ごとに酸とpH、フェノールと糖の熟成度のバランスをとるようにしました。今年は、気候の影響で糖が高くなりました。ブドウは健康で、区画ごとに熟成度と日照条件を考慮して選別した結果、完成度の高い、複雑さのあるビンテージになり、13.5%のアルコール度数のワインになりました。

19年同様、クオリティ、複雑さ、ストラクチャーの素晴らしいワインです。

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:

28年

整枝方法:

垣根仕立て

収穫:

9月21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:

6°Cで2時間

アルコール発酵:

期間:

22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:

5.70g/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