

フォルム・カベルネ・ソービニヨン

生産者	Cellers AVGVSTVS FORVM						
	アウグストゥス・フォルム						
産地	ペネデス						
原産地呼称							
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン。CCPAE (カタルーニャ有機製品監査機関/バルセロナ) の有機栽培法の規定を満たす						
タイプ	赤ワインビネガー						
平均樹齢							
気候							
土壌							
標高							
収穫							
栽培							
醸造	手作業で酢酸化						
熟成	フレンチオーク (ヌヴェール産) で8年ソレラシステム				酸度	6.5%	
残糖分					飲み頃温度		
総酸量(酒石酸)					飲み頃		
揮発酸量					参考小売価格(税別)	4,000	円
認証							
年間生産本数		サイズ	単品	ケース	成分表		
内容量(ml)	1000	縦(mm)	75	160	酸化防止剤	○	
ケース入数	6	横(mm)	75	230			
商品番号	500348	高さ(mm)	325	330	ソルビン酸	×	
JAN	8426365000219	重量(kg)	1.8	10.8			
受賞歴							
メディア評価							
コンクールメダル							
合う料理	サラダ、煮詰めてソースに、青魚 (鯖、鰯、鰯など)、赤身の肉 (牛肉や鴨、鹿などジビエ)、チーズ、チョコレート、豚肉、揚げ物、香味野菜						
テイastingノート	赤い果実、チョコレート、コーヒー、キャラメル風味。8年以上の長期の樽熟成由来の他に類のないコクと深みのあるエレガントで骨格のしっかりした味わい。 少し煮詰めるとその芳しい酸味とほのかな甘みにより、あらゆる素材の料理をワインに合うように変身させることができる、極上のソースとなる。						