

ポラ マセラシオン・カルボニカ

生産者	Bodegas Lopez Oria					
	ボデガス・ロペス・オリア					
産地	リオハ					
原産地呼称	リオハ					
ぶどう品種	テンプラニーリヨ95%、ビウラ5%					
タイプ	赤・ミディアムボディ					
平均樹齢	30年と34年の畑の樹					
気候						
土壌	白亜質の粘土質					
標高	400m~650 m					
収穫						
栽培	手摘み。10月					
醸造	房全体をマセラシオンカルボニック発酵。ポンピングオーバーを毎日しながら23~25°Cで11日間発酵					
熟成			アルコール度数	14.0%		
残糖分			飲み頃温度	12度~		
総酸量(酒石酸)			飲み頃			
揮発酸量			参考小売価格(税別)	1,800	円	
認証						
年間生産本数		サイズ	単品	ケース	成分表	
内容量(ml)	750	縦(mm)	68	235	酸化防止剤	
ケース入数	12	横(mm)	68	315		○
商品番号	500845	高さ(mm)	300	305	ソルビン酸	
JAN	8437012524026	重量(kg)	1.2			×
受賞歴						
メディア評価						
コンクールメダル						
合う料理						
テイastingノート	紫がかったチェリーレッド色。熟れたグミやイチゴのような赤い果実のはじける香りとシナモンのようなサラッとしたスパイスやカラメル、チョコレートのわずかな香り。酸味が豊かでパワーもあるやや濃厚な余韻。少し冷やし気味の10~12度でも良い。					