

エル・レシオ

El Recio

生産者	Bodegas Matsu					
	ボデガス・マツ					
産地	トロ					
原産地呼称	トロ					
ぶどう品種	ティンタ・デ・トロ					
タイプ	赤・フルボディ、辛口					
平均樹齢	樹齢90から100年					
気候	大西洋気候の影響を受けた大陸性気候					
土壌	砂岩、粘土、鮮新世の石灰岩					
標高	650~735m、冬マイナス11度、夏37度					
収穫	10月初め15日間に手摘み					
栽培						
醸造	15000kgのコンクリートタンクで3週間発酵 浸漬。マロラクティック発酵					
熟成	フレンチオークで14ヶ月。無濾過。 ノンフィルター			アルコール度数	14.5%	
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)	3,200	円
認証	ビーガン					
年間生産本数		サイズ	単品	ケース	成分表	
内容量(ml)	750	縦(mm)	70	240	酸化防止剤	○
ケース入数	12	横(mm)	70	315		
商品番号	502097	高さ(mm)	325	335	ソルビン酸	×
JAN	8437008695891	重量(kg)	1.5	18		
受賞歴	Medalla de Oro Mundus Vini 2019. Añada 2016.					
メディア評価	Medalla de Plata International Wine Challenge 2019. Añada 2016.					
コンクールメダル						
合う料理						
テイastingノート	落ち着いたルビー色。チョコレート、いちご、黒い果実、バニラの豊かな香り。 シルキーなタンニン、質の良い酸味のバランスが取れている。果物の風味が余韻にあり ボディーがあるが飲みやすい味わい。					