

トゥルス レセルバ

生産者	Vinos de Finca TRUS					
	ビノス・デ・フィンカ・トゥルス					
産地	リベラ・デル・デュエロ					
原産地呼称	リベラ・デル・デュエロ					
ぶどう品種	ティンタ・フィナ (テンプラニーリョ)					
タイプ	赤・フルボディ					
平均樹齢	25年					
気候	大陸性地中海性気候、年間平均降雨量300-400mm、夏乾燥					
土壌	石灰岩					
標高						
収穫	手摘み、除梗					
栽培						
醸造	発酵の最後の数日間に、30度に達する激しい浸軟。毎日ポンピングオーバー。ステンレスタンクでマロラクティック発酵。動物性清澄剤は私用せずに短時間濾過					
熟成	225 l フレンチオーク新樽で16ヶ月、 20ヶ月瓶熟			アルコール度数	14.5%	
残糖分				飲み頃温度	16~17度	
総酸量(酒石酸)				飲み頃	収穫後10年から	
揮発酸量				参考小売価格(税別)	5,700 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)	85	295	酸化防止剤	○
ケース入数	6	横(mm)	85	305		
商品番号	500520	高さ(mm)	292	380	ソルビン酸	×
JAN	8437006281133	重量(kg)	1.4			
受賞歴	Guía Peñín: 93 points. (2015)					
メディア評価	James Suckling: 92 puntos. (2015)					
コンクールメダル						
合う料理	ハードタイプチーズ、ラムのロースト、カツ、シチュー、ジビエ					
テイastingノート	<p>明るいチェリーレッド。トースト、やわらかいスパイスと赤黒いベリーの香り。タンニンをともなう肉付きの良い口当たり。熟成の旨みと後味の余韻が長い。デカントすると尚良い。</p>					