

ラビア

生産者	Bodegas Cerron			  		
	ボデガス・セロン					
産地	ムルシア州					
原産地呼称	フミーリャ					
ぶどう品種	プティ・ベルド					
タイプ	赤・フルボディ					
平均樹齢	89年植樹					
気候						
土壌	粘土、石灰質					
標高	900mラムエラ地区					
収穫	手摘み					
栽培						
醸造	発酵前冷浸漬。20%除梗なし。 10,000リットルのフレンチオーク古樽での自然発酵。					
熟成	フレンチオーク樽と500、600、700、5,000リットルのフールドで14 ~16ヶ月間、ボトルで8ヶ月間熟成。(2018)				アルコール度数	14%
残糖分				飲み頃温度	16度	
総酸量(酒石酸)				飲み頃		
揮発酸量				参考小売価格(税別)	3,700	円
認証	ユーロ認証、ビーガン認証					
年間生産本数		サイズ	単品	ケース	成分表	
内容量(ml)	750	縦(mm)	70	230	酸化防止剤	○
ケース入数	6	横(mm)	70	315		
商品番号	500281	高さ(mm)	315	320	ソルビン酸	×
JAN	8426185040464	重量(kg)	1.3			
受賞歴						
メディア評価						
コンクールメダル						
合う料理	牛肉、脂ののった魚、味付けした焼き野菜、鶏肉					
テイastingノート	トーストとスモークの香り。生き生きとした酸味としっかりしたタンニンのバランスも 良く、味わいは滑らかで、丸く、長い熟成も期待される。					