

ティンティージャ・ロタ2017

生産者	ゴンザレス・ピラス					
	フィンカ・モンクロア					
産地	カディス					
原産地呼称	IGPカディス (VDT)					
ぶどう品種	ティンティージャ・ロタ					
タイプ	赤ワイン、甘口					
平均樹齢						
気候	地中海性気候					
土壌	5-50%の粘土、25-30%の石灰岩25%の砂と21%アルパリス					
標高	140m					
収穫	摘み。エスパルトでソレオ60時間以上(天日乾燥)す					
栽培	3 ha					
醸造	除莖、破碎、浸漬、4~5%アルコールになるまで8日間 プレス前発酵。スピリッツ10%添加。低温でステンレス タンクで3か月静置					
熟成	フレンチオークで18ヶ月			アルコール度数	15.0%	
残糖分	280g/ℓ			飲み頃温度	12~14°C	
総酸量(酒石酸)	4.7g/ℓ			飲み頃		
揮発酸量	0.82g/ℓ			参考小売価格(税別)	10,000	円
認証						
年間生産本数		サイズ	単品	ケース	成分表	
内容量(ml)	500	縦(mm)	65	140	酸化防止剤	○
ケース入数	6×2	横(mm)	65	210		
商品番号	500598	高さ(mm)	290	305	ソルビン酸	×
JAN	8410023028059	重量(kg)	1.2	7.2		
受賞歴	Gold Medal – Decanter- Tintilla de Rota 2011					
メディア評価						
コンクールメダル						
合う料理	チーズ、チョコレート、アイスクリーム、イチジク、シナモンをかけたデザート					
テイastingノート	<p>深いチェリー色。縁は濃厚な紫色でワインの脚が長く強く残る。熟した木イチゴ、バニラ、カカオの強い香り。</p> <p>なめらかで絹のようにエレガントなタンニン。後味の風味にもカシスやキャラメル、ハチミツ、オークの繊細な風味が残るルビーポートとペドロヒメネス両方を思わせる味わい。食後酒に最適。 2992本。※19世紀イザベル2世に供給されたワインを正確に再現した</p>					