

## フィンカ・モンクロア2012

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	カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、 ティンティージャ・ロタ、プティ・ヴェルド					
タイプ	赤、フルボディ、辛口					
平均樹齢						
気候	地中海気候、微気候					
土壌	粘土質45~50%、石灰岩、シルト25~30%、砂25%					
標高	90~160					
収穫	8月中旬〜9月					
栽培						
醸造	マロラクティック発酵の後、最高の区画、 品種毎の最高のワインが選択される、					
熟成	アメリカンオーク、フレンチオーク 一部新樽で12カ月以上			アルコール度数	14.5%	
残糖分	2 g/ℓ			飲み頃温度		
総酸量(酒石酸)	5.6g/ℓ			飲み頃		
揮発酸量	0.7g/ℓ			参考小売価格(税別)	4,000 円	
認証						
年間生産本数		サイズ	単品	ケース	成分表	
内容量(ml)	750	縦(mm)	70	340	酸化防止剤	○
ケース入数	6×2	横(mm)	70	250		
商品番号	500023	高さ(mm)	300	310	ソルビン酸	×
JAN	8410023016957	重量(kg)	1.3			
受賞歴	Gold Medal – Mundus Vini – Finca Moncloa 2012					
メディア評価						
コンクールメダル						
合う料理	鶏肉料理、コールドミート、スパイシーな料理、シチュー、赤身肉料理。ジビエ、仔羊 グリル料理					
テイastingノート	アメリカンチェリー色を帯びた濃いルビーレッド。黒コショウ、クローブ、バニラ、 ユーカリ、ブラックベリー、ブルーベリー、プラム、トースト香も感じられ飲むと甘 味を感じる心地よい酸味とやわらかいタンニンがバランスよくボリュームの長く続く 味わい。					