



Carlos Plaza Joven



地域: I.G.P. エクストレマドゥーラ地方のワイン

品種: テンプラニーリヨ90% / シラー10%のクパージュから生まれた、樽熟成なしの赤ワイン。

度数: 13.5%

テイastingメモ*

若いワインで、グラスでの進化を楽しむことができ、最新のおしゃれな様々なタパスと合わせるのに理想的なワインで、飲み始めから非常にフルーティーで、シラーの軽いフローラルさを感じられます。果実の新鮮さ、若さがあり、酸化することでより熟成したノートと共に奥に甘いスパイスのノートが感じられます。口の中では、フレッシュで、甘いタッチを楽しむことができ、最後に軽い苦味があり、最初の甘いノートから最後まで長く感じられます。

*(ウェブサイトAkatavinosに掲載されているメモ)

おすすめの飲み方:

タパス、赤肉、鶏肉、グリルまたはローストソーセージ、ローストチキンまたは照り焼きチキンと合わせて。

パスタまたはピザと合わせて。

マッシュルームやその他の野菜のソテーまたは天ぷら、照り焼きソースなどのソースをかけた魚または肉料理に合わせて。

推奨温度: 13°-18°