

Carlos Plaza Merlot 100%

地域: I.G.P. エクストレマドゥーラ地方のワイン

品種: 100% メルロー

熟成: アメリカンオーク樽で3か月

アルコール度数: 15度

製法: ブドウは、非常に乾燥しており、暖かい地域にある、15年の歴史のあるブドウ畑で収穫されます。非常に水はけのよい、石灰質の粘土質の土壌のおかげで、ブドウ園は、非常に降雨量(250mm未満)が少ない状況にも負けず、その結果、非常に少ないですが、集中した生産量になりました。ブドウの収穫は、この単品種で作られるワインに必要なアルコール度数に達した9月第2週(他の品種は8月第2週に収穫)に行われました。

ブドウの色とポテンシャルを最大限に引き出すことができる温度でアルコール発酵を行った後、マロラクティック発酵を行いました。その後、ワインは、約3か月間、2回目に使用されるアメリカンオーク樽で保存され、残るよう、しかし、ブドウの収穫、生産作業の後に得られた優れたワインをカバーしないようにします。

テイasting:

見た目: それは、非常に深い色で、紫色の輝きを持つ、深いルビーレッドのワインです。彩度が高く、やや暗い赤色。

香り: ノーズでは、バルサミックでスパイシーなノートで、赤い果物とプラムの香りを支配します。菓子パンの懐かしい香り、ココアとローストのノート。

とてもしっかりしている、フルボディのワインです。しかし、アルコールは完全に溶け込んでおり、アルコール度数15度のワインとは思えません。

風味: お口ではまろやかで、ベルベットのような感触で、非常に洗練されたタンニン、バランスの取れた味です。お口の中でも、そのアルコール度数の高さを感じることはありません。非常に上品なワインです。

おすすめの飲み方: 一般的に、この品種、特にこのワインは、非常に用途が広いことが分かっています。

リブアイやグリルした赤身肉によく合います。子羊の肩肉と完璧なペアリングができます。

スプーンで食べる煮込み料理やスープ、エクストレマドゥーラ風またはマドリッド風コシードと呼ばれるシチュー、チョリソ入りの豆の煮込み、その他の豆を使ったシチューや肉のシチューと合わせることで、暖かさを感じられます。

赤ワインが好きな人なら、マグロ、カツオ、サーモンなどの脂肪の多い魚と合わせましょう。特に、スパイスやチーズなどの濃厚なソースに合います。辛いスパイスを使って調理した、小エビやエビのアヒージョにも合います。

推奨温度: 14度-16度。

