

Carlos Plaza Selección



地域: I.G.P. エクストレマドゥーラ地方のワイン

品種: テンプラニーリョ70%、シラー15%、メルロー15%。

熟成: アメリカンおよびフレンチ樽で6か月 + ボトル育成18か月。

度数: 13.5%

テイastingメモ:

美しいサクランボ色で、ふちはガーネット、紫色を反射します。綺麗に輝きます。グラスに濃い滴が落ちます。

ノーズは強く、上品です。とても熟成した赤い果実のアロマが強く感じられます。その後、魔法のように、熟成で使われる2種類の木のアロマが現れます。テンプラニーリョ、シラーという2品種、6か月の熟成に使用される2種類の樽のおかげで、リッチで複雑なアロマ。

一方で、黒い果実、甘草、スモモ、トリュフ、ミントのアロマ、もう一方で、バニラ、トーストやローストのノートが完全なハーモニーを生み出します。

口の中に、優しく、ベルベットのように入ります。調和し、バランスの取れた、柔らかく、ほぼ熟成したタンニン、丸く、甘草とコーヒーリキュールのノート。心地よく続く。

おすすめの飲み方: 昼食時、伝統的な温かい料理に合います。ローストやグリルの赤肉またはジビエ料理を引き立てます。ラムのオープン焼きや様々な料理法のあるダック。チョコレートと合わせると独特で驚きます。

推奨温度: 14°-16°。