

【43188】Ganko ガンコ17

呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 砂岩	550~600m・全方位	1.5ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガルナッチャ 50% マスエロ(カリニャン) 50% (手摘み / 50 ~ 80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月25日収穫 / 全房で醸し後、垂直式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり) ピジャージュ 10回 / ルモンタージュ 2回		
熟成	600Lの古樽で熟成 / 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年9月15日		
SO ₂	収穫後: 10mg/L 瓶詰め時: 20mg/L トータル: 56mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	カルデナスの標高550 ~ 600m、粘土石灰・砂岩土壌に植わる樹齢 50 ~ 80年のガルナッチャとマスエロを全房で醸し後、ステンレ ス tank で発酵し、600Lの古樽で熟成しました。とろりと粘性ある少し オレンジが混じるガーネット色、カシスジャムやブルー、紅茶、黒 コショウの香り、少し熟した果実味は丸みのある味わいで、豊富な タンニンが骨格を支えています。		



【42522】Eusebio エウゼビオ15

呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	500m・全方位	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 85% グラシアーノ15% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月1日収穫 / 50%全房・50%除梗し8日間醸し後、垂直式圧搾 20hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり) ピジャージュあり / ルモンタージュ 1日1回		
熟成	600Lの古樽で熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2017年6月		
SO ₂	収穫後: 10mg/L 瓶詰め時: 20mg/L トータル: 56mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	区画名「エウゼビオ」をキュヴェ名に冠しました。標高500mの粘土 石灰土壌で育つテンプラニーリョとグラシアーノを50%は全房・ 50%は除梗し醸し、ステンレスタンクで発酵後、600Lの古樽で熟成 しました。しっかりとしたブラックガーネット、ブルーやカシスジャ ムにうっすらと土の香りが複雑に拡がります。実の詰まったような 固いアタックはコクがあり力強く、飲みごたえのあるフルボディです。		



【42810】Eusebio エウゼビオ16

呼称	DOCa Rioja リオハ		
参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	500m・全方位	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ 85% グラシアーノ15% (手摘み / 平均41年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月1日収穫 / 50%全房・50%除梗し8日間醸し後、垂直式圧搾 20hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり) ピジャージュあり / ルモンタージュ 1日1回		
熟成	600Lの古樽で熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年6月		
SO ₂	収穫後: 10mg/L 瓶詰め時: 20mg/L トータル: 86mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	区画名「エウゼビオ」をキュヴェ名に冠しました。標高500mの粘土 石灰土壌で育つテンプラニーリョとグラシアーノを除梗し醸し、ス テンレスタンクで発酵後、600Lの古樽で熟成しました。濃いブラッ クガーネット色、カシスにスモーク香や湿った森の香りが溶け込み ます。ブルーの果実味にまろやかなタンニンが絡まり酸味控え目、 リッチで丸みある味わいは、ほろ苦さがアクセントとなっています。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)