

# 伝統的な方法で製造した甘口ワイン ティンティージャ・デ・ロタ

フィンカ モンクロアはシェリー・テオペペで有名なゴンサレス・ビヤス社による、忘れられた伝統の復活を担うワイナリーです。

“アンダルシアのテロワールワイン”を表現するゴンサレス・ビヤス社のプロジェクトは1972年にスタートし、土着品種・外来品種とその醸造の研究を続け、90年代に素晴らしい結果へつながったことからさらにプロジェクトを推進し、2000年にフィンカ・モンクロアの名の下に満を持してアンダルシア産赤ワインをリリースすることになりました。



## ■ティンティージャ・デ・ロタ 500ml

DO VDTカディス

ぶどう品種：ティンティージャ・デ・ロタ



ブドウ樹で十分熟したブドウを使用して伝統的な方法で製造した甘口ワイン  
手摘みで収穫後、エスパルトの上に房を広げ、甘みの完全なレベルになるまで数日  
天日干しする。

その後ワイナリーにて除梗、破碎をしてマセレーション、アルコール度数4-5%になるま  
でプレス前に発酵させる。

プレスの際、10%にあたる量のワイン由来のスピリッツを添加して発酵止める。  
その後2-3ヶ月低い温度で、ステンレスタンク保管し、ボトリング前18ヶ月間  
フレンチオーク樽で熟成

### テイastingコメント

深いチェリー色。ふちは濃厚な紫色でグラスにワインの脚が長く強く残る。  
香りは熟成した黒い果実、バニラ、カカオ、わずかにフレンチオークの香り。  
口に含むとシルキーな口当たりで、やがてピロードのようになめらかな味わいが広がる。  
ボディはしっかりしているが柔らかでエレガントなタンニンを併せ持つ。  
後味の風味はカシス、カラメル、ハチミツ、フレンチオークの繊細な香りが余韻として心  
地よい。

ルビーポートとペドロヒメネス両方を思わせる味わいや雰囲気を持っていて食後酒に  
最適。フレンチレストランには特におすすめ。

アルコール度 15%

**希望小売価格 12,000円（税別）**