

ブランド名（和） ロサーダ
ブランド名（英） Losada
商品名（和） アルトス・デ・ロサーダ
商品名（英） Altos de Losada
格付 D.O. ビエルソ



生産国	スペイン	商品コード	613730
生産地域	ビエルソ	JANコード	8437009095003
生産者名	ロサーダ・ヴィノス・デ・フィンカ	アルコール度数	14 % vol
生産者名（英）	Losada Vinos de Finca	適温	14 °C ~ 16 °C
生産年	2011年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	4,400円
容量	750ml		
ぶどう品種	メンシア100 %		

土着品種のメンシア種100%。葡萄は自社畑産。自然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、樽熟成。ヴァニラ香、ブラックベリー、スパイス香、コーヒーなど様々な香り。凝縮した果実味に細やかなタンニン。バランスの取れた酸味があり、エレガントで優しい味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて
深みのあるルビー色。

▶香りについて
樽熟成に由来するほのかなヴァニラ香、ダークプラム、ブラックベリーなどの果実香、干し肉やホワイトペッパーを連想させるスパイス香やオレンジの皮のような香り、コーヒーの香りなど、時間の経過とともに様々な香りが現れる。非常に複雑な香り。

▶味わいについて
果実の凝縮感のあるフルボディ。タンニンはしっかりとしているが細やか。香りにあるような、プラム、ブラックベリーなどの黒い果実のニュアンス。バランスの取れた酸が輪郭をはっきりとさせている。葡萄や土地の持つポテンシャルを自然な形で引き出した、エレガントで優しい味わいのワイン。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
葡萄は自社畑産のものを使用。質の高い葡萄を得る為、収量は低めに抑える。収穫は手摘み。収穫時に厳しく選果。葡萄の房を小さなプラスチックのケースに入れ、出来るだけ早くワイナリーへ搬送。

▶製法について
ワイナリーで再び選果。除梗後、ソフトプレス。葡萄の皮についているこの土地固有の酵母により自然に発酵が開始される。パンブオーバーの頻度と発酵温度はヴィンテージの個性によって調整。その後、マロラクティック発酵。軽くトーストしたオーク樽で熟成させた後、瓶内で熟成させ、出荷。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	34 × 31 × 25
ケース重量(kg)	16.5	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 8 × 8
単品重量(kg)	1.35		

受賞歴

2006年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 91点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

サーロインステーキ、合鴨のロースト、ボルチーニのバスタ