



FERNANDO CASTRO
FAMILY WINERIES SINCE 1850



熟成 43,800時間 (60ヶ月)

コストパフォーマンスに優れた長期熟成ワイン

◆DOバルデペニャス

バルデペニャスは、カステージョ・ラ・マンチャ地方にあるワイン生産地
マドリッドから203km、ラ・マンチャ平原の南に位置する。年間の平均気温は約14℃だが
大陸性気候のため夏は40℃、冬はマイナス10℃と、寒暖差は大きい。年間平均降水量は約448mmと
乾燥している。土壌は、石灰岩を基盤とした水はけの良い沖積性粘土質と白亜質。
これらの土は、ぶどう栽培に最適な温度と水分を保つとされる。

【ベルリンワイントロフィー2020 金賞受賞】



CASTILLO DE POTO GRAN RESERVA 2014

カステージョ・デ・ポト グラン・レセルバ

レンガ色に近いルビー色
熟した赤い果実の香りとオーク樽熟成に
由来するトーストした香りが印象的
口当たり良く、程よい果実味で余韻も長い
赤身肉のローストやビーフシチューと好相性

Gran Reserva
最低60ヶ月の熟成
(うち18ヶ月は樽熟成)

Reserva
最低36ヶ月の熟成
(うち12ヶ月は樽熟成)

Crianza
最低24ヶ月の熟成
(うち6ヶ月は樽熟成)

生産地呼称：DOバルデペニャス/スペイン

葡萄品種：テンプラニーリョ100%

アルコール度数：13%

参考上代：OPEN

グラン・レセルバ (Gran Reserva) とは？

スペインの熟成規定の中で最高ランクとなる「グラン・レセルバ」は、
ワイン法で330リットル以下のオーク樽で18ヶ月以上の熟成期間を含む
トータル60ヶ月熟成 にて造られたワインであることが定められています

東亜商事(株) TEL: 03-3294-4075 Passion Cellar: <https://wine.toashoji.com/>

