



ドン・ミゲル コメンヘ 2014

【特徴】 コメンヘのドン・ミゲルは豊作の年だけに生産される特別なワインです。葡萄畑の品質、土壌、土地の方角、気候に恵まれた素晴らしい葡萄畑と制限された収穫量が高品質なワインを生み出します。個性的な生産方法はいたってシンプルです。注意深く総状花序を剪定、手摘みされた葡萄は小さな籠でワイナリーの作業台に運ばれ、房から手作業で葡萄の実を摘み取ります。葡萄は丁寧にコンクリートタンクに移され、選定された自家酵母で発酵し、20ヶ月程新しいフレンチオークで熟成、6ヶ月毎に攪拌されます。

【テロワール】 Pesquera de Duero という町の海拔標高 870 から 900m にある南斜面 2.7 ヘクタールの土地にこのテンプラニーニョの畑はあります。土壌は主にテンプラニーニョ品種に適した石灰質で、個性的な風味と香りを育てます。一方、ドーロ川沿いにある畑はカベルネソーヴィニオンに適した微小気候(マイクロクライメイト)で葡萄の成熟を促進します。土壌は粘土質で地中深くに多くの丸石があり、この畑で育つワインには素晴らしい酸味と深い色合いが現れます。コメンヘの全ての畑は有機農法で栽培しています。生産過程でいくつかの特別な作業が行われ、エコサイクル上最良の栄養バランスを維持しています。平均的収穫は一本の葡萄の樹から 8 から 9 房収穫しています。ヘクター毎に直すと 3,400 から 4,100kg ということになります。ヘクターごとの樹木数は 3,500 本で、一本当たり約一キロの収穫ということになります。葡萄は日中の暑い日差しを逃れるため早朝に小さな箱へ手摘みで収穫されます。

【テイステイングノート】 色は濃厚なダークチェリー色。香りは黒系の果実、杏子、カシス、チョコレート、スパイス感、すっきりとしたミネラル感の長い余韻が楽しめます。心地よい酸味、均整の取れたボディ、幅があり、ヴェルベットのようタンニン、完熟した果実、そして芳醇で繊細な口当たりが感じられます。全ての段階が力強く、長期熟成ボトルであることを強く感じられます。

【お食事との相性】 赤肉との相性が抜群、ジビエ、シャルキュトリ、スパイスのきいた料理、ハード系のチーズ、チョコレート系のデザートなど。



ティント・フィーノ(テンプラニーニョ) 90%



カベルネ・ソーヴィニオン 10%



18~22 16ヶ月 ボルドー(フレンチオーク)樽で熟成

生産数 12,900 本、マグナム 250 本

アルコール度数:

15 パーセント

土壌:

粘土石灰質土壌

醸造:

自然酵母

サービング適温:

16-18°

