

Bodegas Bleda

Flor del Carche

フロール・デル カルチェ



有機農法赤ワイン フルボディタイプ

生産地:スペイン フミーリャ地方

等級: Denominacion de Origen

品種: モナストレル100%

ALC: 15%

適温: 13~17℃

相性の良い料理: ハム&ベーコン、小海老のアヒージョ、鶏モツの赤ワイン煮、豚肉のグリル
クリームマスタードソース、ガーリックトースト、ドライアブリコット&クリームチーズ

特徴: 黒味のニュアンスが映える色の濃い赤ワイン。イチゴジャムのような甘い香りと、高いアルコールによるしっかりとしたボディが特徴的。柔らかな膨らみのあるタンニンが心地良いフィニッシュとなります。このワイナリーが最も自信を持っているモナストレル種は有機栽培をされています。モナストレルは南フランスで栽培されるムールヴェードル種と同一の品種です。



Bodegas Bleda Jumilla

フミーリャ地方は地中海沿岸とラマンチャ平原の中間にあります。

ボデガス(醸造所)ブレダは4代続く家族経営のワイナリーで、その歴史は1915年に遡ります。標高650メートルの高地で寒暖の差が激しく、厳しい気候・土壌の条件から素晴らしく個性のあるブドウが生産されています。250ヘクタールの全ての畑は有機農法の基準を満たしています。モナストレル種を最も重要としていますが、他にもテンブラニーヨ、カベルネソーヴィニヨン、シラー、ソーヴィニヨンブラン、マカベオなどを扱います。Best Spanish Wine、International Wine and Spiritsなどで受賞多数。

