



BODEGAS DELAMPA | ボデガス・デランパ

(スペイン/ムルシア州/イェクラ/DOPフミージャ)

ボデガス・デランパは、1921年にムルシア州フミージャでフリアン・サントス・マルティネスによって生まれました。それ以来、そして今日まで、ボデガス・デランパはワインの生産と熟成に専念してきました。

ドン・フリアン・サントスは、眠れぬ夜を徹して、自分の手といくつかの手作りの樽、そして村のブドウの木から収穫したブドウだけでワインを造る方法を研究・試行し、私たちのワインが生まれたのは、質素な納屋の一角でした。

そして100年以上経った今でもボデガス・デランパは家族経営のまま、成長を続けながら、その価値観を引き継いでいます。



Comment

私たちは、勤勉と芸術の調和が
最も純粋な形であると強く信じています。

コメント: JULIÁN GARCÍA SANTOS, DIRECTOR GENERAL Y BODEGUERO

デランパ・アウトール

参考上代: 1,800円(税込1,980円)/750ml

[赤ワイン/フルボディ]

ぶどう品種:モナストレル 100%

やや濃いチェリーレッド。力強い香り、クリーンで複雑、熟した果実のアロマと新樽のヒント。しっかりとした骨格、バランスがとれたフルボディの心地よい味わい、非常に良い余韻を感じる。

- 【土 壌】 有機物の少ない土地での乾地農法。1500本/1ha。標高850m。収量約3500kg/ha。
- 【気 候】 地中海とラ・マンチャの高原の影響を受けた大陸性気候。日当たりがよく乾燥した地。年間平均気温は16℃。
- 【製 法】 手摘み、25℃の温度で15日間発酵とマセラシオンが行われる。アメリカンオークとフレンチオークで6か月熟成。
- 【料 理】 赤身肉、チョリソ、生ハムとカルパッチョ、白いんげん豆やレンズ豆を使った煮込み(ファバダ、アストゥリアス地方の料理)、フォアグラ。



株式会社 **キムラ**

広島県広島市中区羽衣町13-12 TEL:082-241-6703 FAX:082-241-4375 <https://www.liquorland.jp>

※ラベル・ヴィンテージは予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。