

# G H M 2006 Garnacha Hacienda Molleda

## パーカーポイント 91点

昼夜、夏冬の寒暖差が大きく降水量の少ない乾燥した気候は、葡萄の病気を防ぎ、糖度が高いが酸もあるバランスの良い葡萄が育ちます。

**豊富な日照量の大陸性気候**

**魅力的な赤色の土壌**

DOカリニエナ + モンカヨ山の標高700~800m

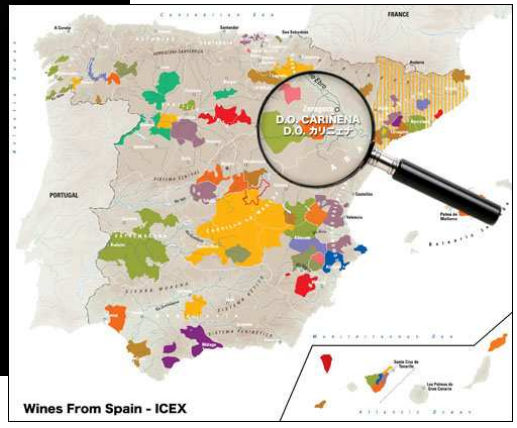
高地栽培なので葡萄は根をより深く伸ばし地下の様々な栄養分を吸収します。また赤い小石の土壌は通気性と排水性の良い理想的な土壌です。



ヴィエイユ・ヴィーニュ + Vieille Vigne

樹齢60~80年古木の凝縮感

ヴィエイユ・ヴィーニュ(古木)は収量が少ない分、長い時を掛け蓄積された養分が厳選された1粒1粒に凝縮されるため、より濃密な葡萄が育ちます。



ガルナツチャ・アシエンダ・モリエダ  
 GHM Garnacha Hacienda Molleda  
 生産地：DO.カリニエナ (DO.Carinena)  
 アラゴン地方モンカヨ山の山腹 標高 700~800mの高地栽培  
 ヴィンテージ：2006  
 品 種：グルナツシュ100%  
 (樹齢60~80年の古木)  
 気 候：大陸性気候(冬寒、夏暑、雨少)  
 土 壌：赤い粘板岩と赤粘土と小石  
 熟 成：フレンチオーク樽6~8ヶ月  
 生産者：アシエンダ・モリエダ  
 (Hacienda Molleda)

コンポートしたプルーンにドライいちじくやナツメヤシのような甘みを感じる香りに黒コショウや八角、ナツメグなどのスパイス香などが心地よく広がる。しっかりと濃縮された果実味の中に、柔らかなタンニンや酸味がバランスよく溶け込み、「濃厚」ながらも「濃厚すぎない」落ち着いた滑らかな味わい。

JAN:8437005238169 参考上代 : ¥2,650 (税別)

KOTO CORPORATION ポルフィディオ正規販売店  
 〒662-0928 兵庫県西宮市石在町10-28 櫛コートコーポレーション  
 ☑本社 TEL:0798-39-1911 FAX:0798-34-7477  
 ☐関東 TEL:046-873-6703 FAX:046-873-6703  
 担当：