



## 仕様

地域：スペイン / カタルーニャ

原産地呼称：スペイン / D.O.Ca- プリオラート

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グルナッシュ マカベオ

テイスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 緑色がかった明るい黄色。白果実と地中海のハーブのアロマを示し、柑橘類の含みを伴う。複雑でミネラルを感じる味わいは、長くフレッシュな余韻の後味へと続く。

**合う料理** ロブスターや海老など、熱々のシーフード料理と相性抜群。また白身魚のグリル（アカガレイ、黒鯛、黒むつ）、ローストチキンのココット、白身肉や、クリーミーなチーズにもよく合う。

**葡萄品種** 60% マカベオ、40% グルナッシュ・ブラン

**認証** オーガニック認証

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** スレート、川石と砂質のテロワール

**葡萄畑の位置** 標高300-330m

**気候** 穏やかな気温の秋は、150Lと十分な降雨があり、冬は100L雨が降り、2016年より寒い1月を過ごした。春は平年並みとなり、夏は乾燥していたため、生産量が25%減った。

**土壌** スレート、川石、砂質を含む土壌

**収穫** 20kgの箱を使い手摘み収穫

**醸造** 100%フレンチオーク樽（500L）で、品種ごとに醸造する。内30%は新樽で、主にマカベオ種に使用し、最高の酸味を得る。アルコール発酵は18-20℃で行う。

**熟成** 樽で約8ヵ月熟成後、4つの区画をブレンドし、瓶詰を行う。24ヵ月後、リリースする。

**酸度** 5.10g/L

**PH** 3.2

**残糖度** 0.90g/L

## 受賞歴

ワイン・アドヴォケート 94ポイント！