

# コマ・ブランカ (2018)

9338450

ヴィティクルトーレス マス・ダン・ジル

スペイン



## 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・ブラン マカベオ

ティスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 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、熟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

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畠 / 醸造方法

テロワール スレート、川石と砂質のテロワール

葡萄畠の位置 標高300-330m

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°Cで行う。

熟成 樽で約9ヵ月熟成後、4つの区画をブレンドし、瓶詰を行う。24ヵ月後にリリース。

酸度 5.30g/L

PH 3.2

残糖度 0.70g/L

## 受賞歴

ティム・アトキン 95ポイント！