



仕様

地域：スペイン / アルト・ペネデス

原産地呼称：スペイン / D.O.

スタイル：白ワイン

葡萄品種：パレリャーダ ミュスカ

テイスト：甘口

アルコール度数：11.5%

サーブ温度：5℃から6℃

容量：750ml

説明

ヨーロッパベジタリアン連合によるヴィーガン認定

テイスティングノート 緑色の輝きを持つ淡い黄色。花の香りとはのかなバラの葉の含みを持ち、ライチのようなエキゾチックな果実の含みが主体となって展開する。ほのかなライムとオレンジの皮を持つ魅力的な酸味を示す。ミュスカの香りの凝縮度はパレリャーダのフィネスにより和らげられる。パレリャーダはほのかな甘さを持ち、フレッシュさが強調され、葡萄を食しているような官能的な感覚を与える。この特徴あるワインは個人の体験によりそれぞれ定義される。ワイン愛好家にとって魅力的なワイン。

相性の良い料理 魚、シーフード・カクテル、アボカドとエビ、サーモン、メロンとハム、鶏肉、パテ、フォアグラ

葡萄品種 55% パレリャーダ、45% ミュスカ

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候

土壌 粘土質石灰岩土壌?

収穫 手摘み収穫

醸造 10℃に温度管理し、果皮と共に発酵前マセラシオンを5時間行う。14℃に温度管理し、ステンレス・スチールタンクで発酵。

酸度 3.8g/L

PH 3.10

残糖度 9.0g/L

受賞歴

後続2021ヴィンテージ

サクラアワード2023 ダブルゴールド!