



## 仕様

地域：スペイン / リオハ

原産地呼称：スペイン / D.O.CA. リオハ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ヴィウラ

ティスト：辛口

アルコール度数：13.2%

サーブ温度：12°Cから14°C

容量：750ml

## 説明

### 【商品情報】

- ・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
- ・クール便配送のため、宅配ボックスはご利用いただけません。
- ・ギフト用の商品のため、化粧箱に梱包されております。

・熨斗対応可能商品です。

ご利用を希望される場合、ご注文時コメント欄に熨斗をご希望の旨と「結び・上部表書き内容・下部のお名入れ内容」の3つをご入力ください。無地熨斗の場合は、結びをご指定のうえ「無地熨斗」とご記載ください。

※熨斗をご希望の場合、作成作業のため最短日出荷はお承り致しかねます。

必ず最短日から+1日後より配送指定日をご選択ください。

もし最短日を選択された場合は、指定日翌日の配送となります。ご了承ください。

コンデ・ヴァルデマール "ヴィニエド・シングラー" ブランコ (2021) 1本

リオハの格付け最高グレードを誇る、ヴィニエド・シングラーの貴重な白

テイスティングノート 緑がかった明るく鮮やかな麦わら色。アカシアのような白い花と、メロンや洋ナシのような白果実の凝縮したアロマを示す。スマーキーさも含み、ヘーゼルナッツのような繊細な香りを背景に感じる。フルボディ、味わいは深く複雑でリッチ、石灰岩土壌からの特徴的な塩味を持つ。素晴らしいエレガントで、長い余韻が続く。

合う料理 寿司、フォアグラ、貝類などの前菜、白身肉、ホワイトソースのパスタ、ロースト野菜、リゾットなどと好相性

葡萄品種 100% ヴィウラ

## 畠 / 醸造方法

テロワール アルト・カンタブリア・エステート 「ヴィニエド・シングラー」 は、エプロ川から114メートルの標高に位置する11.5haの畠。急傾斜の丘陵地は、霜を避けるのに最適。通気性が良く、葡萄に湿気や水分が溜まることなく、健康が保たれる。石灰岩と砂質ロームの土壌は、優れた白葡萄種の栽培に適している。ヴィウラを栽培する畠8.6ha、1975年に植樹された。2019年には単一畠（ヴィニエド・シングラー）に認定。

葡萄畠の位置 DOCaリオハ

気候 地中海の影響を受けた大西洋、降雨量は少なく、四季を通じて日当たり良好

地質 石灰岩と粘土質土壌

収穫 9月

醸造 ステンレスタンクとフレンチオークの古樽で醸造

熟成 澄といっしょにフレンチオーク樽で6ヶ月熟成

酸度 5.47g/L

PH 3.23

残糖度 1.00g/L

## 受賞歴

ティム・アトキン・MW's・リオハ 95ポイント&ホワイト・ワイン・オブ・ザ・イヤー！  
ワイン・エンスージアスト セラー・セレクション&94ポイント！  
インターナショナル・ワイン・レビュー 93ポイント！  
ノフラ・アワード（アイルランドのアワード） ワイン・オブ・ザ・イヤー！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ [www.pieroth.jp](http://www.pieroth.jp)  
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス [service@pieroth.jp](mailto:service@pieroth.jp)