

ゲイリー・バーロウ, スパニッシュ オーガニック ホワイト (2021)

9308172

ペニンスラ・ヴィニカルトール
ス

スペイン



仕様

地域：スペイン / セントラル・カスティーリャ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ヴィウラ ヴェルデホ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：7℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 土着の白葡萄から造るブレンドワイン。青リンゴやライムの花のような爽やかなアロマから、レモンピール、洋ナシ、太陽をいっぱいに浴びたメロンを含む、素晴らしい味わいを持つワイン。

合う料理 家さん、軽いシーフード料理、グリルした海老、ラングスティーヌ、アイオリなどと好相性

葡萄品種 50%ヴェルデホ、50%ピウラ

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。

畑 / 醸造方法

テロワール セントラル・カスティーリャ

葡萄畑の位置 セントラル・カスティーリャ

気候 温暖な大陸性気候

地質 石灰と白墨に富む赤茶色の砂質粘土土壌

収穫 カスティーリャのヴェルデホとアイレンの古樹から、ドライファーマーミングで栽培された葡萄を収穫し、厳選した高品質葡萄をブレンドする。少雨と高温という厳しい自然環境の中、ドライファーマーミング農法でしか葡萄栽培が難しい栽培者たちに出会う。国全体で環境と社会のサステナビリティを維持することを目的に、収量の少ない葡萄樹から収穫した葡萄で、競争力のある価格のワインを生産。葡萄は早朝のうちに収穫し、最新鋭のワイナリーで、コールドマセラシオン後、空気圧による圧搾とステンレスタンクで発酵を行う。

醸造 葡萄は夜間と早朝に収穫され、最新鋭の設備を持つワイナリーに運び、コールドマセラシオン後、空気圧圧搾。果実の特徴を最大限に引き出すため、発酵はステンレスタンク、16℃で行う。温度を低く保ち、マロラクティック発酵を防ぐ。瓶詰め前に上質の澱といっしょに、約2ヵ月間置く。

酸度 6.11g/L

PH 3.21

残糖度 4.20g/L

受賞歴

ドリンク・ビジネス・スプリング・テイスティング2022 シルバーメダル！