



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

テイスティングノート：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：7°Cから10°C

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 家きん、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%ビウラ

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。

畠 / 酿造方法

テロワール セントラル・カスティーリャ

葡萄畠の位置 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壤

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ィ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、コールドマセラション後、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、コールドマセラション後、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°C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！