

ヴァルフォルモサ オリヘン カヴァ・ブリュット レゼルバ オーガニック (2021)

9318437

マッジア・ヴァルフォルモサ

スペイン



仕様

地域：スペイン / ペネデス

原産地呼称：スペイン / D.O.- カヴァ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：チャレロ パレリャーダ マカベオ

テイスト：辛口

アルコール度数：11.5%

サーブ温度：5°Cから6°C

容量：750ml

説明

カタルーニャ建築遺産の美しいロマネスク教会、サンタ・マリア・デ・ヴァルフルモサに面した、バルセロナ郊外ペネデス山岳部にある1865年創業のワイナリー。

ティスティングノート 緑色が輝く黄色。心地よいノーズは白果実が柑橘類と混ざる。ミディアムボディ、滑らかな泡が立ち上り、バランスが取れている。リンゴや洋ナシの爽やかな後味が続き、微かなペイストリーも感じる。

合う料理 前菜、肉料理、魚、貝類、リゾット、デザート

葡萄品種 マカベオ、チャレッロ、パレリャダ

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のでご了承ください。

畠 / 醸造方法

テロワール 石灰粘土質

気候 地中海性気候

地質 石灰粘土質

収穫 8月と9月

醸造 16°Cのステンレスタンクで発酵し、最低18ヵ月瓶内熟成させる

酸度 3.60g/L

PH 3.0

残糖度 10.20g/L