



## 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

テイスト：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

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

\*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 / 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** 石灰岩と粘土質土壤

**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** 澱といっしょにフレンチオーク樽で6ヵ月熟成

**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！  
ペドロ・バジェステロス 92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！