



仕様

地域：スペイン / アルト・ペネデス

原産地呼称：スペイン / D.O.-ペネデス

スタイル：白ワイン

葡萄品種：パレリャーダ ミュスカ

テイスト：甘口

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

ヨーロッパベジタリアン連合によるヴィーガン認定

テイスティングノート 緑色の輝きを持つ淡い黄色。花の香りとほのかなバラの葉の含みを持ち、ライチのようなエキゾチックな果実の含みが主体となって展開する。ほのかなライムとオレンジの皮を持つ魅力的な酸味を示す。ミュスカの香りの凝縮度はパレリャーダのフィネスにより和らげられる。パレリャーダはほのかな甘さを持ち、フレッシュさが強調され、葡萄を食しているような官能的な感覚を与える。この特徴あるワインは個人の体験によりそれぞれ定義される。ワイン愛好家にとって魅了的な一本。

合う料理 魚介類の前菜、アボカドと海老、サーモン、生ハムメロン、家きん、パテ、フォアグラなどと合う

葡萄品種 55% パレリャーダ、45% ミュスカ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば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 ペネデス（標高高く、沿岸）

葡萄畠の位置 DOペネデス（バルセロナ近郊）

気候 地中海性気候

地質 粘土石灰岩質土壤

収穫 手摘み

醸造 果皮といっしょに10°Cで5時間マセラシオン後、14°Cのステンレスタンクで発酵する。

酸度 3.8g/L

PH 3.10

残糖度 9.00g/L

受賞歴

サクラアワード2024 ダブルゴールド！
ヴィナリ・アワード2022 シルバーメダル！
サクラアワード2022 ゴールドメダル！