



仕様

地域：スペイン / フミーリャ

原産地呼称：スペイン / D.O.-フミーリャ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：アイレン

テイスト：辛口

アルコール度数：11.0%

サーブ温度：6°Cから8°C

容量：750ml

説明

鳥が羽ばたくフレッシュなヴィーガンの白

テイスティングノート 緑がかった、淡い麦わら色。ノーズはフローラル、フレッシュでトロピカルフルーツの含みを伴う。フレッシュな味わいは、とてもフルーティー。鮮やかで美味しく、素晴らしい酸味が完璧な表現と長い余韻をもたらしている。

合う料理 魚のマリネ（カレイ、スズキ、鯛）、タラと海老のクリーム煮、魚介類、燻製、チキン、牛肉の煮込み、マリナラソースパスタ

葡萄品種 アイレン

認証 WfCP認証、ヴィーガン認証

*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。

畑 / 醸造方法

テロワール 標高600mから800mの斜面

葡萄畑の位置 フミーリャ

気候 地中海性気候

地質 石灰岩を多く含む砂質ローム土壌

収穫 最適な時期に収穫

醸造 発酵は24°Cを超えない温度で6~8日間行う。2~4日間、果皮といっしょにマセラシオンする。

酸度 6.00g/L

PH 3.10g/L

残糖度 3.00g/L