



## 仕様

地域：スペイン / ティエラ・ド・カスティーリャ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ミュスカ ヴィウラ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：6°Cから8°C

容量：750ml

## 説明

テイストイングノート ヴィウラ（別称マカベオ）は完璧な骨格と酸味を表し、繊細なマスカットの花（特にスペイン/アンダルシア葡萄品種：モスカテル・デ・アレハンドリア）のフレッシュな柑橘類が支える。ドライで爽やか、しっかりしたストラクチャーを持つミディアムボディ。滑らかで、心地よく、まろやかな余韻が長く続く。

合う料理 パスタ、麺類、魚、甲殻類、タパスなどと好相性

葡萄品種 95% ヴィウラ、5% ミュスカ

\*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 / 釀造方法

テロワール 平均樹齢は39年。畠はスペインの中央平原にある小さな町ボルハの郊外と、南のティエラ・ド・カスティーリャ地方に位置する。冬は寒く、夏は長く暑いため、健康な葡萄を栽培する。

葡萄畠の位置 ラ・ティエラ・ド・カスティーリャ

気候 冬は猛烈に寒く氷のような風が吹き、夏は長く暑く、降水量は少ない

地質 緩い岩石質の土壌は、通気性と排水性に優れている。土壌は石灰岩に富み、有機物は少ない。小ぶりで茂った葡萄樹が成る。

収穫 手摘み

釀造 葡萄は10月中旬に手摘みで収穫する。ステンレスタンクで品種ごとに25-30°Cで21日間発酵。濁と一緒に静置し、オーダーを受けてから瓶詰めする

熟成 温度管理されたステンレスタンクで熟成後、瓶詰めする

酸度 5.50g/L

PH 3.3

残糖度 1.00g/L

## 受賞歴

後続2024ヴィンテージ

インターナショナル・ワイン&スピリット・アワード2025 シルバー！