



## 仕様

地域：スペイン / ティエラ・デ・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

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

**テイスティングノート** 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、タバスなどと好相性

**葡萄品種** 95% ヴィウラ、5% ミュスカ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 平均樹齢は39年。畑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・デ・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。

**葡萄畑の位置** ラ・ティエラ・デ・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

**醸造** 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。

澱と一緒に静置し、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&スピリッツ・アワード2025 シルバー！