



仕様

地域：スペイン / ムルシア

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：11.5%

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

テイストィングノート 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。味わいは爽やかで、とてもフルーティー。鮮やかで美味しい、素晴らしい酸味との組み合わせは完璧で、長い余韻が続く。

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などと好相性

葡萄品種 アイレン

認証 オーガニック、WfCP認証、ヴィーガン認証

畑 / 醸造方法

テロワール 標高600mから800mの斜面

葡萄畠の位置 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壤

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 3.10

残糖度 3.00g/L