



## 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：ミスカ ヴィウラ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：6℃から8℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 素晴らしいストラクチャーを持ち、花やマスカットの柑橘系アロマを伴う。すっきりとした完璧なストラクチャーの味わいが広がるミディアムボディ、まろやかで長い余韻のフィニッシュが残る。

**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** ヴィウラ 90%、ミスカ 10%

**\*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** 平均樹齢42年、畑はスペインの中央平野にある小さな町ボルハの郊外と、南のティエラ・デ・カスティーリャに位置する。寒冷な冬と長く暑い夏が、健康な葡萄と長期熟成を実現する。

**葡萄畑の位置** ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ

**気候** 冬は寒く、夏は長期間暑く降雨は少ない

**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。る小ぶりで茂った葡萄樹が成る。

**収穫** 手摘み

**醸造** 品種ごとに25-30℃のステンレスタンクで、21日間発酵。

**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

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！