



仕様

地域：スペイン / アリカンテ

原産地呼称：スペイン / D.O.- アリカンテ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン モスカテル・デ・アレハンドリア ヴィウラ ヴィオニエ

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 驚くほどフレッシュで柑橘類の風味を伴う。エレガントで素晴らしく爽やか、生き生きとしたライムピールの核を持ち、エルダーフラワー、ライチ、トロピカルフルーツのほのかなニュアンスも感じられる。

合う料理 グリルしたエビ、マテガイ、帆立やムール貝などの魚介類料理、またそのままアペリティフなどと好相性

葡萄品種 モスカテル・デ・アレハンドリア 65%、ソーヴィニヨン・ブラン 15%、ヴィウラ 10%、ヴィオニエ 5%、シャルドネ 5%

*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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール ペルラ・デル・マールは、ラ・マリナにある海岸沿いの畑から、手作業でワイナリーへ葡萄を運ぶ。アリカンテ地区に位置する畑は地中海の海岸に向かって傾斜している。海風が吹くため、豊かなアロマを持ち、熟した健康な葡萄が育ち、さわやかな酸味を含む。

葡萄畑の位置 アリカンテ

気候 畑は近くの海からのそよ風によって穏やかな地中海の微気候を享受している。夏は暑く乾燥し、雨は少なく、冬はまれに霜が降りる程度で、全体的には穏やかな気候。

地質 土壌は主に石灰岩の岩盤の上に劣化した石灰岩が混ざり、アリカンテの地中海沿岸に向かって流れる河川が残した沖積粘土土壌の部分もある。

収穫 手摘み収穫

醸造 選果台から最高級の葡萄を手で選果し、ステンレスタンクで品種ごとに別々に発酵する。厳格な選果により、最適なアロマ、風味、バランスワインを造る。各ヴィンテージの品質に応じて、生産量は厳しく管理している。ワインのフレッシュさを保つため、注文が入ってから瓶詰を行う。

熟成 温度管理したステンレスタンクで澱と一緒に熟成。

酸度 5.60g/L

PH 3.20

残糖度 5.00g/L

受賞歴

ジルベール&ガイヤール2025 ゴールド！

ベルリン・ワイン・トロフィー 2025 ゴールド！

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！