ヴェルデシオ オーガニック ブランコ (2024)

9343245

ボデガス・ルソン

スペイン



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： 11.0%

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

鳥が羽ばたくフレッシュなヴィーガンの白

テイスティングノート 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。鮮やかで美味しく、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

***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 標高600mから800mの斜面
葡萄畑の位置 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壌
収穫 最適な時期に収穫
醸造 発酵は24℃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

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp