



仕様

地域：ポルトガル / ペニンシュラ・デ・セトウーバル

原産地呼称：ポルトガル / I.G.P. - ペニンスラ・デ・セトウーバル

スタイル：白ワイン

葡萄品種：フェルナン・ピレス（マリア・ゴメス）

テイスト：辛口

アルコール度数：10%

サーブ温度：6℃から8℃

容量：750ml

説明

アロマティックな香り漂う、軽快で飲みやすいフレッシュボティ

テイスティングノート レモン色。ノーズは品種の凝縮したアロマを示し、ピリッとしたスパイシーさも感じられる。味わいは軽やかで、とてもフレッシュ。心地よいストラクチャーを持つ、飲みやすい一本。

合う料理 魚料理、白身肉、サラダなどと好相性。

葡萄品種 フェルナン・ピレス 100%

認証 サステイナブルHACCP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

葡萄畑の位置 セトウーバル地域

気候 大陸性気候（夏は暑く、冬は寒い）

地質 均質で平坦な土壌。赤褐色の砂質粘土質で、有機物に乏しく、石灰を多く含む。

醸造 果皮とマセラシオン後、12℃前後で発酵する