マッジア・フレイエ パレリャーダ/ミュスカ (2024)

9345380

マッジア・ヴァルフォルモサ

スペイン



仕様

地域： スペイン / アルト・ペネデス

原産地呼称： スペイン / D.O.- ペネデス

スタイル：白ワイン

葡萄品種： パレリャーダ ミュスカ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 11.5%

サーブ温度： 5℃から6℃

容量：750ml

説明

ヨーロッパベジタリアン連合によるヴィーガン認定
テイスティングノート 緑色の輝きを持つ淡い黄色。花の香りとほのかなバラの葉の含みを持ち、ライチのようなエキゾチックな果実の含みが主体となって展開する。ほのかなライムとオレンジの皮を持つ魅力的な酸味を示す。ミュスカの香りの凝縮度はパレリャーダのフィネスにより和らげられる。パレリャーダはほのかな甘さを持ち、フレッシュさが強調され、葡萄を食しているような官能的な感覚を与える。この特徴あるワインは個人の体験によりそれぞれ定義される。ワイン愛好家にとって魅了的な一本。
合う料理 魚介類の前菜、アボカドと海老、サーモン、生ハムメロン、家きん、パテ、フォアグラなどと好相性
葡萄品種 凝縮したフローラルとトロピカルフルーツのアロマが広がる。口に含むと素晴らしく心地よく、しっかりとしたストラクチャーを感じ、長く甘い余韻のフィニッシュが続く。
認証 CCPAE

***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 ペネデス（標高高く、沿岸）
葡萄畑の位置 DOペネデス（バルセロナ近郊）
気候 地中海性気候
地質 粘土石灰岩質土壌
収穫 手摘み
醸造 果皮といっしょに10℃で5時間マセラシオン後、14℃のステンレスタンクで発酵する。

酸度 3.50g/L
PH 3.16
残糖度 7.00g/L

受賞歴

サクラアワード2026　ゴールド！
プレミ・ヴィナリ2023　ゴールド！

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