



仕様

地域：ポルトガル / ヴィーニョ・ヴェルデ

原産地呼称：ポルトガル / D.O.C. ヴィーニョ・ヴェルデ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：トラジャデウーラ アリント ローレイロ アルパリーニョ

テイスト：オフドライ

サーブ温度：12℃

容量：750ml

説明

和食によく合う、ポルトガル生まれのすっきりとした味わい

テイスティングノート フレッシュで生き生きとしている。繊細な柑橘系と青リンゴのアロマを示し、ほのかなフローラルの含みを伴う。軽やかですっきりとしてエレガントな口当たりが広がる。爽やかな酸味と大西洋のミネラル感は、寿司や刺身、天ぷらなど、日本料理などと良く合う。ピュアで調和した、時代を超えたエレガンスを想起させる、飲みやすい一本。

合う料理 前菜、サラダ、シーフード、魚、和食などと好相性

葡萄品種 ローレイロ 40%、トラジャドゥーラ 30%、アリント 20%、アルパリーニョ 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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール ポルトガル北部に位置するヴィーニョ・ヴェルデ地方は、大西洋の影響、豊富な降雨量、そして温暖な気候が特徴的。起伏に富んだ緑豊かな景観、川が交差し、海風は涼しく、フレッシュで香り高いワインを生み、花崗岩質土壌はミネラル感と独特の塩味をもたらす。

葡萄畑の位置 ヴィラ・レアル

気候 温暖で湿度の高い大西洋岸気候に恵まれ、穏やかな気温と豊富な降雨量に恵まれている
地質