



仕様

地域：スペイン / ウティエル・レケーナ

原産地呼称：スペイン / D.O.-ウティエル・レケーナ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：マカベオ アルバリーニョ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：11℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑がかった淡い黄色。芳醇でフレッシュ、素晴らしくバランスが取れている。心地良い酸味が、フィニッシュまで続く花、果実、ハーブのアロマをしっかりと支えている。

合う料理 シーフード、カルパッチョ、魚（サーモンやスモークしたマスのムース）、白身肉、家さん、フレッシュチーズなどと好相性

葡萄品種 マカベオ 70%、アルバリーニョ 30%

*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 ウティエル・レケーナ

気候 大陸性気候の影響を受ける地中海性気候

地質 ロームと砂質石灰岩が混ざる土壌

収穫 機械

醸造 6時間コールドマセラシオンし、12℃でゆっくりと発酵

熟成 攪拌しながら4ヵ月熟成

酸度 4.50g/L

PH 3.25

残糖度 1.50g/L

受賞歴

ムンドゥス・ヴィニ ゴールドメダル！