



仕様

地域：スペイン / フミーリャ

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：モナストレル

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：6℃から8℃

容量：750ml

説明

スペインの対応が育てた、ラズベリー色のチャームिंगなロゼ
フレーバーラベル：ユリ

テイスティングノート 綺麗なラズベリー色。ノーズは凝縮した果実と花が漂う。濃くバランスの取れた味わいが広がり、熟した果実を想起させる心地良いフィニッシュが続く。

合う料理 刺身、シーフード、リゾット、魚料理、パスタなどと好相性

葡萄品種 モナストレル

*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 フミーリャ

気候 大陸性気候

地質 石と砂を含む石灰質土壌

収穫 手摘み

醸造 8-10℃で発酵

酸度 5.64g/L

PH 3.36

残糖度 4.09g/L