



仕様

地域：スペイン / ティエラ・デ・カスティーリャ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ミスカ ヴィウラ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：6℃から8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート しっかりとしたストラクチャーに、マスカットの花と柑橘のニュアンスを感じる。すっきりとしたミディアムボディに、心地良くまろやかな余韻のフィニッシュへと導かれる。

合う料理 パスタ、麺類、魚、甲殻類、タバスなどと好相性

葡萄品種 ヴィウラ 90%、ミスカ 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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 平均樹齢42年、畑はスペインの中央平野にある小さな町ボルハの郊外と、南のティエラ・デ・カスティーリャに位置する。寒冷な冬と長く暑い夏が、健康な葡萄と長期熟成を実現する。

葡萄畑の位置 ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ

気候 冬は寒く、夏は長期間暑く降雨は少ない

地質 緩い岩石質の土壤は、通気性と排水性に優れている。土壤は石灰岩に富み、有機物は少ない。る小ぶりで茂った葡萄樹が成る。

収穫 手摘み

醸造 品種ごとに25-30℃のステンレスタンクで、21日間発酵。

熟成 温度管理したステンレスタンクで、澱といっしょに熟成

酸度 5.50g/L

PH 3.30

残糖度 1.00g/L