



仕様

地域：スペイン / マヨルカ

原産地呼称：スペイン / P.G.I.- マヨルカ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン マルヴァジア ジロ・ロス

テイスト：辛口

アルコール度数：11.9%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

エキゾチックフルーツの香りが豊かに広がる白

テイスティングノート 淡く綺麗な金色。開くとオレンジピールのアロマが立ち上り、ライチや熟したメロンなどの多層なエキゾチックフルーツが広がり、レーズンやフルーツコンポートを伴う。口を含むと、ドライで中位の酸味を感じ、ネクタリンの風味はビスケット、カラメル、くるみのニュアンスへと導かれ、深い余韻のフィニッシュが残る。

合う料理 コールドミート、卵料理、野菜、魚、シーフード、スープなどと好相性

葡萄品種 ジロ・ロス 30%、マルヴァジア 30%、ソーヴィニヨン・ブラン 20%、シャルドネ 20%

*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 マヨルカ

気候 地中海性気候

地質 粘土ローム質土壌

収穫 機械

醸造 除梗後圧搾し、低温で安定化させ澱引きする。果汁は冷温で発酵する。マロラクティック発酵は行わない。

酸度 5.00g/L

PH 3.40

残糖度 0.44g/L