



## 仕様

地域：スペイン / バレンシア

テイスト：辛口

アルコール度数(%): 7%

サーブ温度：5℃

容量：750ml

## 説明

アンテロ・メンチェタ家は5世代続くオレンジ、グレープフルーツとブラッドオレンジの農家です。ナランハス・チェは2002年に創立された家族経営の生産者です。2008年に有機認証を取得しています。アンテロ兄弟は柑橘類栽培とワイン造りに対する情熱を合わせ、2014年から柑橘類ワイン「タロンジーノ」を醸造しています。ナランハス・チェのオレンジとグレープフルーツの果樹園はバレンシア州サグントのカルデローナ山脈のふもとに位置します。城壁に囲まれた都市サグントの歴史はローマ時代にさかのぼり、長い柑橘類栽培の伝統があります。

**テイスティングノート** 黄金色のトーンを持つ琥珀色で、あしはゆっくりと長い。柑橘類の強い香りとマルメロ、蜂蜜、オレンジの花の含みが合わさっている。甘いアタックと長いフルーティーな味わい。オレンジの花とオレンジの皮を彷彿させる後味。

**合う料理** 前菜、軽食、チョコレートのデザートやカクテルと好相性

## 畑 / 醸造方法

**気候** 地中海性気候

**収穫** 手摘み

**醸造** オレンジ果汁をステンレス・スティールタンクで10-12℃、4日間発酵する。オレンジの皮と2日間マセラシオンされる。

**酸度** 0.75g/100ml

**PH** 3.7±0.5

**残糖** ≤1.0g/100ml