



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