



仕様

地域：フミーリャ
スタイル：白ワイン
葡萄品種：アイレン
テイスト：辛口
アルコール度数(%)：11.5%

説明

※オンラインショップでのみお買い求めいただける商品です

テイスティングノート 緑がかった、淡い麦わら色。ノーズはフローラル、フレッシュでトロピカルフルーツの含みを伴う。フレッシュな味わいは、とてもフルーティー。鮮やかで美味しく、素晴らしい酸味が完璧な表現と長い余韻をもたらしている。

合う料理 魚のマリネ（カレイ、スズキ、鯛）、タラと海老のクリーム煮、魚介類、燻製、チキン、牛肉の煮込み、マリナラソースパスタなどと好相性。

葡萄品種 アイレン

認証 WfCP認証、ヴィーガン認証

畑 / 醸造方法

テロワール 標高600mから800mの斜面

葡萄畑の位置 フミーリャ

気候 地中海性気候

地質 石灰岩を多く含む砂質ローム土壌

収穫 最適な時期に収穫

醸造 発酵は24℃を超えない温度で6～8日間行う。2～4日間、果皮といっしょにマセラシオンする。

酸度 6.00g/L

PH 3.10g/L

残糖度 3.00g/L