



## 仕様

地域：スペイン / フミーリャ

原産地呼称：スペイン / D.O.-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%

サーブ温度：6℃から8℃

容量：750ml

## 説明

鳥が羽ばたくフレッシュなヴィーガンの白

**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

**葡萄品種** アイレン

**認証** WfCP認証、ヴィーガン認証

\*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** 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