



仕様

地域：スペイン / カスティーリャ・ラ・マンチャ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：シャルドネ アイレン

テイスト：辛口

アルコール度数：11.0%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノートエレガントでクリスピー、デリケートな泡がカップに余韻のある王冠を作る。淡く明るい黄色。クリーンで、柑橘類と花のアロマが際立ち、フレッシュで滑らかな味わい。優れた酸味で非常にバランスが取れており、食前酒として、またあらゆる種類の魚料理やデザートと一緒に楽しめる。

合う料理 シーフード、リゾット、魚、白身肉、デザートなどと好相性

葡萄品種 80%アイレン、20%シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール 大陸性気候、砂質と丸石を含む土壌

気候 大陸性

地質 丸いしを含む砂質土壌

収穫 機械

醸造 ステンレスタンクで発酵と自然な二次発酵を約30日間行う

熟成 澱とじっくり30日間熟成

酸度 5.70g/L

PH 3.50

残糖度 12.00g/L