ヴァルフォルモサ オリヘン カヴァ・ブリュット レゼルバ オーガニック (2022)

マッジア・ヴァルフォルモサ

スペイン

9331828

仕様

地域： スペイン / ペネデス

原産地呼称： スペイン / D.O.- カヴァ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種： チャレロ パレリャーダ マカベオ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 11.5%

サーブ温度： 5℃から6℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

カタルーニャ建築遺産の美しいロマネスク教会、サンタ・マリア・デ・ヴァルフルモサに面した、バルセロナ郊外ペネデス山岳部にある1865年創業のワイナリー。

テイスティングノート 緑色が輝く黄色。心地よいノーズは白果実が柑橘類と混ざる。ミディアムボディ、滑らかな泡が立ち上り、バランスが取れている。リンゴや洋ナシの爽やかな後味が続き、微かなペイストリーも感じる。
合う料理 肉、魚、甲殻類、リゾット、デザート、またアペリティフにも最適
葡萄品種 マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ
認証 オーガニック認証

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰粘土質
気候 地中海性気候
地質 石灰粘土質
収穫 8月と9月
醸造 16℃のステンレスタンクで発酵し、最低18ヵ月瓶内熟成させる

酸度 3.60g/L
PH 3.0
残糖度 10.00g/L

受賞歴

サクラアワード2020　ゴールド！
IWSC　シルバーメダル！
コンクール・モンディアル・ブリュッセル　シルバーメダル！

後続2023ヴィンテージ
サクラアワード2026　ダイヤモンド・トロフィー&ダブルゴールド！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp