ザ・フラワー・ワイン・コレクション モナストレル・ロゼ (2025)

ボデガス・ベラヴィスタ

スペイン

9360033

仕様

地域： スペイン / フミーリャ

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種： モナストレル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

スペインの太陽が育てた、ラズベリー色のチャーミングなロゼ
フレーバーラベル：ユリ

テイスティングノート 綺麗なラズベリー色。ノーズは凝縮した果実と花が漂う。濃くバランスの取れた味わいが広がり、熟した果実を想起させる心地良いフィニッシュが続く。
合う料理 刺身、シーフード、リゾット、魚料理、パスタなどと好相性
葡萄品種 モナストレル

***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、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 フミーリャ
気候 大陸性気候
地質 石と砂を含む石灰質土壌
収穫 手摘み
醸造 8-10℃で発酵

酸度 5.64g/L
PH 3.36
残糖度 4.09g/L

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