



仕様

地域：スペイン / カタルーニャ

原産地呼称：スペイン / D.O.Q.- プリオラート

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グルナッシュ マカベオ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 緑色がかった明るい黄色。白果実と地中海のハーブのアロマを示し、柑橘類の含みを伴う。複雑でミネラルを感じる味わいは、長くフレッシュな余韻の後味へと続く。

合う料理 ロブスターや海老など、熱々のシーフード料理と相性抜群。また白身魚のグリル（アカガレイ、黒鯛、黒むつ）、ローストチキンのココット、白身肉や、クリーミーなチーズにもよく合う。

葡萄品種 60% マカベオ、40% グルナッシュ・ブラン

認証 オーガニック認証

畑 / 醸造方法

テロワール スレート、川石と砂質のテロワール

葡萄畑の位置 標高300-330m

気候 穏やかな気温の秋は、150Lと十分な降雨があり、冬は100L雨が降り、2016年より寒い1月を過ごした。春は平年並みとなり、夏は乾燥していたため、生産量が25%減った。

土壌 スレート、川石、砂質を含む土壌

収穫 20kgの箱を使い手摘み収穫

醸造 100%フレンチオーク樽（500L）で、品種ごとに醸造する。内30%は新樽で、主にマカベオ種に使用し、最高の酸味を得る。アルコール発酵は18-20℃で行う。

熟成 樽で約8ヵ月熟成後、4つの区画をブレンドし、瓶詰を行う。24ヵ月後、リリースする。

酸度 5.10g/L

PH 3.2

残糖度 0.90g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 94ポイント！