



仕様

地域：スペイン

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種：シャルドネ ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：8°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 淡いオレンジ色。凝縮したノーズは白い花、グリーンアップル、柑橘類を示す。味わいはトロピカルフルーツ、ヘーゼルナッツ、リンゴ、ドライオレンジピールを含み、素晴らしい酸味に長い余韻の後味が続く。

合う料理 アーモンド、クルミ、濃厚なチーズ、スペイスの効いた料理などと愉しめる。またグリルしたエビやローストチキンとも好相性。

葡萄品種 シャルドネ、ヴィオニエ、ピウラ

認証 オーガニック：SOHISCERT（スペインの有機認定団体）、サスティナブル：カーボン・ブルー認証、EUヴィーガン認証

畑 / 醸造方法

テロワール フィンカ・ファビアン

葡萄畠の位置 クエンカ

気候 大陸性地中海性気候の恩恵を受け、畠には十分な日照がもたらされ、ブドウは素晴らしい熟度を達成する。夜間は気温が下がる。この寒暖差により葡萄のアロマと風味が高められる。

地質 粘土質で石灰岩を多く含む土壤は、葡萄樹の健康に欠かせない水分を保持する。

収穫 手摘み

醸造 オレンジワインは、果皮コンタクトした白ワイン、果皮発酵した白ワイン、琥珀色ワインとも呼ばれる。白ワイン用のブドウから造る、葡萄の皮は取り除かず、発酵中やそれ以降も果汁と接触したまま。この工程は何日も、あるいは何ヶ月も続く。

酸度 5.20g/L

PH 3.5g/L

残糖度 0.29g/L

受賞歴

ジルペール・ガイヤール インターナショナル・チャレンジ 金メダル！