



## 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℃

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、スパ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・プルーフ認証、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

**葡萄畑の位置** クエンカ

**気候** 大陸性地中海性気候の恩恵を受け、畑には十分な日照がもたらされ、ブドウは素晴らしく熟す。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壌は、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

ジルベール・ガイヤール インターナショナル・チャレンジ 金メダル！