



仕様

地域：カスティーリャ・イ・レオン

スタイル：ロゼワイン

テイスト：中甘口

アルコール度数(%)：11.5%

説明

※オンラインショップでのみお買い求めいただける商品です

いまスペインで最も売れているロゼワイン！
ペニヤスカルのロゼは、スペインでは昔からある定番のブランドで、実は一番売れているスペインのロゼワインなのです！

テイスティングノート 澄んだ輝きのあるラズベリーピンク色のワイン。非常にフルーティーで香りの良い野生の赤果実の強い香りを示す。口中に残る未発酵の砂糖によって与えられる繊細なブーケと比類のない滑らかさを持つワイン。

合う料理 どんな国のどんなお料理とも好相性。いつでも、お祝い事にも。朝や午後の前菜、軽いお魚やシーフード、白肉、グリルしたお料理、サラダなど、また地中海、アジアやイタリアンお料理と好相性。

葡萄品種 テンプラニーニョ、ボバル、カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

テロワール 海拔550 - 650mのステイーリャ・イ・レオン州メディナ・デル・カンポに位置する。
気候 暑くて乾燥した夏と厳しい寒い冬の強い大陸性気候。冷涼な夜と長く暑い日中の気温の変化が非常に顕著である。低い降雨量。
地質 薄くて貧弱な石灰質および粘土質土壌。地域の川に近くなるほど、鉱物や粘土が豊富となる。
収穫 機械による収穫
醸造 ワインの大部分はやわらかな压榨で造られ、わずかにセニエ法で造られている。続いて、厳選されたさまざまな酵母を添加した低温発酵により、赤果実の風味と新鮮さを最大限に引き出す。
熟成 オーク樽で熟成を行わない若いワイン

酸度 4,8 - 6,2 g/L

PH 2,8 - 3,5

残糖度 21-30 g/L

受賞歴

ジルベール・エ・ガイヤール 金賞