

商品御案内書

「みずみずしい」「透明感」美しいアルバリーニョを見つけました！！



(生産国) スペイン
(生産地域) D. O. リアスバイシャス

(商品名) コーラル ド マール アルバリーニョ
(年号) 2020 (味わい) 白・辛口
(生産者名) ヴェイガ・ダ・プリンセッサ

(原産地呼称) D. O. リアスバイシャス
(ブドウ品種) アルバリーニョ100%
(残糖度) 3g/L
(樹齢) 20年
(土壌) 砂質土壌
(醸造テクニカル) ステンレススティールタンクで21日間発酵。MLFなし。低温でゴールドマセラシオン。



(収穫) 手摘み
(アルコール度数) 13.0% (年間生産本数) 25万本
(サービス温度) 10°C前後 (畑総面積) 18Ha
(海拔平均) 160m
(合わせる料理) 鮮度の高い魚介類全般、魚介を使った少しオイリーな食事とも◎イカや小エビのアヒージョ、オイルサーディン。牡蠣と合わせる場合は三陸や厚岸より広島などの西のミネラル豊富な牡蠣が合います。



【ティスティングコメント】

緑がかった輝かしいイエローゴールドを呈し、フレッシュな白桃やネクタリンなどのストーンフルーツを思わせるアロマを感じられます。新鮮で、丸みのある、いきいきとした酸はとても伸びやかで、シャキッとした姿勢の良さを感じ、土壌由来のミネラルたっぷり美しく綺麗な味わい。後味に果実味とともにほんのりと塩味を感じます。みずみずしい、透明感のあるアルバリーニョ。

イベリア半島北西部、ポルトガルに隣接する沿岸地域。スペインでは珍しく雨がよく降り、緑濃い自然を持つリアス・バイシャス。湾に深く切り込んだリアス式海岸、緑に彩られた険しい山岳と渓谷の内陸部は、他のスペインの地方とはかなり景観を異にします。典型的なスペインの風景といえば、砂漠のように乾ききった赤い大地と、本当に空気があるのか、と思わせるようなコバルトブルーの空が地平線ではっきりと別れ、決して溶け込むことが無いのですが、リアス・バイシャスの遠景は空気にかすみ、しっとりとして日本的な情緒を感じさせます。日本と同じように雨量の多いリアス・バイシャスは日本のブドウ仕立て方法に多い「棚仕立て」を採用するワイナリーが多いのですが、ヴェイガ・ダ・プリンセッサでは、「垣根仕立て」にてブドウを栽培しています。何しろ垣根仕立てでは大半のワイン生産地域で採用されている方法ですが、風通しの良さや日照量の確保が棚仕立てより優れており、他の棚仕立てで造られるアルバリーニョに比べて、質の高い、非常に果実味と酸のバランスの良いワインを造り出す事が出来ます。

コンダド・ド・テア地区という、リアス・バイシャス5生産区域の一番南の大陸側の為、気温が他の4地域より高く、おだやかな酸味を得られる為、マロラクティック発酵を行わず、透き通ったようなきれいな酸を感じる事が出来ます。



垣根仕立て



商品名	年号	容量・入数	希望小売価格	JAN/バーコード	品番
コーラル ド マール アルバリーニョ	2020	750ML × 12本	¥2,400	8437003930379	W56416