

MAR DE ENVERO

大西洋の味と香り—
樽入れした白ワイン
2016

葡萄の種類	アルバリーニョ100%
原産地	スペイン・ガリシア州の原産地リアス・バイシャス-副産地バル・ド・サルネス
収穫時期	2016年9月26日
製造方法	ぶどうの房から茎や葉を除き、軽く破碎してぶどう汁を出し、しばらく低温で寝かせる。アルコール発酵は、ステンレス容器の中で、温度を調節しながら行う。その後、軽く澱引きをして、300リットル用フランス産ナラの古い樽2つに分けて入れる。樽の中でマロラティック発酵が行われ、最低半年以上、さらに醸造家が適切と思うまで樽に入れておく。ボトル詰めをしてからも数ヶ月間はそのまま熟成させる。
ボトル詰めの日	2017年12月19日
テイasting	色は艶のある藁の色で、金色を帯びている。グラスに滴る涙はかなり大粒。香りは、アルバリーニョの葡萄の特徴である個性的な芳香がかなり強く、柑橘系の果物(グレープフルーツ)、白花、また種のある果物(林檎や洋梨)、緑茶などの香りを思い起こさせる。口に含むとまずフレッシュで、しかし厚みを感じられ、さらに上品なクリームのように、また、ミネラル分が感じられ、バランスの取れた持続性のある味わいで、最後の方にわずかな塩味を感じられる。
生産量	750ml入りのボトル600本
包装	750mlのボルドータイプのボトルが6本で木箱入り
保存方法	日射を避け、気温の変化が少なく、涼しい場所に保管
サービス時の適切な温度	10℃から12℃
賞味期限	2023年まで良い状態で賞味可能
成分分析	アルコール度 13.00% 糖分 0.50 g/l pH 3.43 酸度 5.60 g/l



Rias Baixas
Denominación de Origen

www.mardeenvero.es
T(+34) 981 566 329