

MAR DE ENVERO

アルバリーニョ
葡萄酵母と一
緒に熟成
2016

葡萄の種類	アルバリーニョ100%
ワイン原産地	スペイン・ガリシア州リアス・バイシャス
醸造過程	収穫した葡萄から、茎や葉を取り除いて、葡萄汁を絞った後、低い温度で寝かす。こうすることにより、アルバリーニョ種葡萄が放つ初期の香りが強まり、その独特の芳香を最大限に引き出すことができる。その後、やはり低い温度でじっくりと発酵させる。この間に、葡萄汁は、一層複雑な香りを放つようになる。最終的に、ステンレス製の容器の中で、葡萄酵母の澱とともにゆっくりと休ませて熟成させる。この過程を経ることにより、ワインにさまざまな芳香と味が加わり、さらに深みが増す。
テイasting	色は、艶のある麦藁のような金色がかかった薄い黄色。グラスに注ぐと、アルバリーニョ種独特のフルーティーな香りがほとぼしる。特、グレープフルーツのような柑橘系の果物、またリンゴや洋ナシ、アンズなどを思い起こさせる。また、ときおり、ハーブのような爽やかな芳香を放つ。口に含むと、まず、フレッシュな酸味と同時に、深みのある柔らかさを感じることができる。しばらく口に含んでいると、酵母の澱と寝かせることによって可能となる、クリームのような滑らかさとともに、アルバリーニョ種ワインの特徴である、長く持続する適度な酸味を含んだ味を楽しむことができる。ロングテイastingでは、再び、何種類もの果物をミックスしたような香りと味を堪能できる。バランスの取れた、それでいて個性のある白ワイン。
年間生産量	15000リットル
パッケージ	6本入り特別仕様贈答用パッケージ(各750ml) 2本入り特別仕様パッケージ(各750ml)
保存方法	通気が良く、温度変化の少ない日の当たらない場所で保存すること。
ワインをサーブする際の適温	9°C
賞味期限	上記に記した保存状態で2018年まで
ワインの分析内容	アルコール度数 13,00 糖分 1,90 g/ℓ pH 3,31 酸味 7,00 g/ℓ



Rías Baixas
Denominación de Origen

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