

TROUPE

アルバリーニョ100%
2017

ブドウの種類	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
製造過程	収穫されたブドウは、房が押されて潰れないよう、丁寧に20キロ入りの箱に小詰めされて醸造所まで運ばれる。茎や葉などをきれいに取り除いた後、ブドウ汁を絞る。そして、7日間ほど発酵させ、その後、しばらく寝かせることによりワインとしての品質を安定させる。そして、ワイナリー専属醸造家が熟成終了の時期を決定し、最終的にボトル詰めされる。
テイasting	色は、藁のような薄い黄色でわずかに緑がかっている。香りはアルバリーニョ独自の果物の芳香。特に、モモやマンゴなどの種の大きい果物の香りや、洋ナシ、パッションフルーツ、ライチのような爽やかな香りを思い起こさせる。ふとバラの花のような香りも漂う。口に含むと、心地良いフレッシュな味わいと適度な酸味がバランス良く、後味は、ピンク・グレープフルーツのような柑橘系の果物を思い起こさせる。
生産量	年間40,000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	通気が良く光が当たらない場所、また温度変化の少ない場所で保管。
サーブする際の適温	8℃から9℃。
ワインの成分	アルコール度(%) 13,00 糖分(g/l) 4,95 pH 3,20 酸味(g/l) 8,08



Rías Baixas
Denominación de Origen

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

TROUPE

アールバリーニョ100%
2017

ワイン専門ガイドにおける評価

スペインワイン・ガイド「ギア・ペニン」
(Guía Peñín de los Vinos de España)
トゥロウペ2016年物
91点

ギア・デ・ピノス・シトレーメ (Guía de Vinos Xtreme)
トゥロウペ2013年物
91点 金賞

エルカタピノス (Elcatavinos)
トゥロウペ2011年物
91点

スペインワイン・ガイド「ギア・ペニン」
(Guía Peñín de los Mejores Vinos de España)
トゥロウペ2011年物
90点

スペインワイン・ガイド「ギア・ペニン」(Guía Peñín) 主催のワイン品評会-
アルゼンチン、チリ、スペイン、メキシコのワイン
トゥロウペ2011年物
90点

Robert Parker - The Wine Advocate
トゥロウペ2016年物
88点

ワイン専門家の評価

「カタピナム・ワールドワイン & スピリッツ・コンペティション」
(Catavinum World Wine & Spirit Competition)
「カタピナム・ワールド・ワイン & スピリット・コンペティション2017」に
おいて金メダル受賞
「カタピナム・ワールド・ワイン & スピリット・コンペティション2016」に
おいて銀メダル受賞

CIVAS「コンクルソ・インテルナシオナル・デ・ピノス・アカタ・ビノ・スミジェ
レス・デ・エスパーニャ」(Concurso Internacional de Vinos AkataVino
Sumilleres de España)
CIVAS2017年度金賞受賞
CIVAS2016年度金賞受賞

アリーベ国際コンクール (Premios Internacionales Arribe)
2015年度アリーベ銀賞
2014年度アリーベ銀賞

「インターナショナル・ワイン・ガイド」(International Wine Guide)
「インターナショナル・ワイン・ガイド2016」で、銀メダルを受賞
「インターナショナル・ワイン・ガイド2015」で、銀メダルを受賞
「インターナショナル・ワイン・ガイド2014」で、銀メダルを受賞
「インターナショナル・ワイン・ガイド2013」で、銅メダルを受賞
「インターナショナル・ワイン・ガイド2012」で、銅メダルを受賞

Rías Baixas
Denominación de Origen

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