

TROUPE

2014

ブドウの種類	アルバリーニョ100%
原産地	リアス・バイシャス(スペイン、ガリシア州)
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。
テイスティング	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30,000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(%)..... 12,50 糖分(g/l)..... 3,50 pH..... 3,45 酸味(g/l)..... 7,00



Rias Baixas
Denominación de Origen

bodega@mardeenvero.es
www.mardeenvero.es
www.troupe.es