

商品 概要

品名	マルケス デ ビソハ				ビンテージ	
原語	Marqués de Vizhoja				2013	
産地	ガリシア州	Galicia				
生産者	ボデガス マルケス デ ビソハ	Bodegas Marqués de Vizhoja				
ぶどう品種	アルバリーニョ60%、トレイシャドウーラ、ロウレイラ					
発酵容器	ステンレス・スチールタンク	発酵期間	約15日間			
発酵温度	16℃	MLF	なし			
熟成容器/ 期間	ステンレス・スチールタンク/2ヶ月間					
テイスト	ドライ	度数	11.5%	飲み頃温度		10℃
料理	甲殻類、新鮮な魚介類全般、パスタ（細面）					
ノート	青みがかった淡い麦わら色。アルバリーニョ種がもたらす、柑橘系、りんご、洋ナシ、蜂蜜（甘くない）を感じる香り。豊かな果実味とはじける酸が特徴の、若さあふれる白ワイン。					
名前の由来	『ビソハ』という名称は、Vid（ぶどうの木）とHoja（葉）を組み合わせた言葉です。ワイナリーの名前と同じで、創始者である先代の思い出の強いワインです。ボトルにあしらわれているカレイには、「ガリシア地方の名物でもある、新鮮な魚介類と楽しんでほしい」という造り手の気持ちが込められています。					
容量	750ml	入り数	12本	コルク	プレスコルク	
参考 小売価格	¥2,200		コード	8420871400013		

生産者 概要

生産者名	ボデガス マルケス デ ビソハ	原語	Bodegas Marqués de Vizhoja
設立	1966年	生産量	1,325,000リットル
畑面積	35ヘクタール	所在地	ポンテベドラ
畑の標高	180m(南向き)	土壌	花崗岩
収穫	選果しながらの手摘み	収穫時期	9月18日～22日
気候	地中海性気候だが、大西洋からの影響もあり、温暖多湿な気候。		
メモ	ボデガス・マルケス・デ・ビソハは、1966年、マリアーノ・ペラエス氏により創設された家族経営のワイナリーです。マルケス・デ・ビソハは、それまでほとんどなかったアルバリーニョをガリシアのワインとして広めました。今でも家族経営で、昔からの素朴で、ぶどうそのものを味わうことのできるフレッシュなワイン造りに努めています。		

【スペインワイン専門商社 株式会社スكورニ・ワイン】

〒105-0004 東京都港区新橋1-8-6 近江ビル

TEL 03-3573-4181 FAX 03-3573-6070

info@sukoruni.co.jp

～スペインワインで素敵なきを～