

商品 概要

品名	パシオン デ モスカテル					ビンテージ
原語	Pasión de Moscatel					2013
産地	D.O.バレンシア			D.O.Valencia		
生産者	ボデガ・シエラ・ノルテ			Bodega Sierra Norte		
ぶどう品種	モスカテル 100%					
発酵容器	ステンレス・スチールタンク	発酵期間	12日間			
発酵温度	16-18°C		MLF	なし		
熟成容器/期間	—					
ボディ	ライト	度数	12.0%	飲み頃温度	4-8°C	
料理	前菜、白身魚、鶏肉、お米料理、パスタなど					
ノート	透き通った麦わら色が非常にさわやか。モスカテル種独特の上品なアロマと共に、白花やアンズ、青リンゴの香りを感じる。口当たりはさわやかで、果実味があり、バランスの取れた飲みやすいワイン。後味は心地よく、余韻も長く続く。年間20,000本の少量生産。					
名前の由来	私達の土地の固有のモスカテル品種を使って美味しいワインを醸造することに対する情熱（パッション）から、この名前に決めました。					
容量	750ml	入り数	6本	コルク	擬似コルク	
参考小売価格	¥2,200			コード	8436017631937	

生産者 概要

生産者名	ボデガ・シエラ・ノルテ	原語	Bodega Sierra Norte
設立	1995年	生産量	2,500,000リットル
畑面積	170ヘクタール	所在地	カンポロブレス
畑の標高	900m	土壌	中新世の礫を含んだ、粘土質の赤土。
収穫	手摘み	収穫時期	9月初め
気候	大陸性気候で、地中海性気候の影響もあり。年間降雨量は350~450mm程度。		
メモ	ボデガ・シエラ・ノルテはバレンシア県の内陸にあるレケーナの外れ（バレンシアから車で30分程度）にある家族経営のワイナリーで、ぶどう栽培農家の3代目が、自分たちのワインを作ろうと1995年に設立（瓶詰めは1998年から開始）。土着品種ボバルの他、テンプラニージョ、カベルネ・ソービニオン、メルロー、シラー、マカベオ、シャルドネ、ソービニオン・ブラン、モナストレル、モスカテルを栽培しています。また、ぶどう畑はすべてオーガニックの認証を受けています。		

【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

T E L 03-3573-4181 F A X 03-3573-6070

info@sukoruni.co.jp

～スペインワインで素敵なきを～