

商品 概要

品名	ビーニャス デ ミエデス ティント					ビンテージ
原語	Viñas de Miedes Tinto					2014
産地	D.O.カラタユ		D.O.Calatayud			
生産者	ボデガス サン アレハンドロ		Bodegas San Alejandro			
ぶどう品種	ガルナチャ 100% (樹齢20~30年)					
発酵容器	ステンレス・スチールタンク	発酵期間	30~35日間			
発酵温度	24~28℃		MLF	あり/30日間		
熟成容器/期間	ステンレス・スチールタンク/ 4ヶ月					
ボディ	ライト	度数	14.5%	飲み頃温度	16~18℃	
料理	ローストチキン、卵料理、白身肉料理、パスタ等					
ノート	バイオレットがかったチェリーレッドの若々しいワイン。力強いアロマで特に熟した赤系果実のアロマがあり、また、ミネラルを感じる。タンニン、酸、アルコールのバランスのとれた、心地よい味わいのワイン。					
名前の由来	"ミエデス"は地名。ぶどう畑の名前が商品名になっております。					
容量	750ml	入り数	12本	コルク	樹脂コルク	
参考小売価格	¥1,580			コード	8424703500070	

生産者 概要

生産者名	ボデガス サン アレハンドロ	原語	Bodegas San Alejandro
設立	1962年	生産量	4,000,000リットル
畑面積	1,400ヘクタール	所在地	パラヘ ラ ソナラ
畑の標高	600m~800m	土壌	砂質、粘土質
収穫	手摘み、機械摘み	収穫時期	10月
気候	大陸性気候で、寒暖の差が激しい。		
メモ	質の高いワイン造りを目指し、どこよりも早く技術、設備投資を図り、同じD.O.内の他ワイナリーにはない特長を持つワイン造りに徹してきました。その結果、イギリスをはじめ北欧などで高い評価を受け、そしてさらなる発展へ向けて前進しています。また、『Wine Report2007』というワインガイドでは、スペイン部門で"ベスト・バリュー・プロデューサー"に選ばれています。		

【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～