

[34732] Improvisació インプロヴィサシオ18				[35025] Improvisació インプロヴィサシオ19			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥5,200			参考小売	¥5,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE			栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂礫 粘土石灰	240m・北西	1.3ha・35hl/ha		砂礫 粘土石灰	240m・北西	1.3ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	チャレッコ100%(手摘み / 40 ~ 65年)			品種(収穫/樹齢)	チャレッコ100%(手摘み / 41 ~ 66年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月下旬収穫 / 空気圧式圧搾 高樹齢のブドウは300Lの卵形セメントタンクで1~2ヶ月間発酵 他は20hlのフードルで1~2ヶ月間発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	空気圧式圧搾 高樹齢のブドウは300Lの卵形セメントタンクで1~2ヶ月間発酵 他は20hlのフードルで1~2ヶ月間発酵(マロラクティック発酵あり)	
	熟成	そのまま6ヶ月間熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2019年5月25日			熟成	そのまま8~9ヶ月間熟成 濾過あり・無清澄	
	SO ₂	発酵中: 30mg/L トータル: 82mg/L			SO ₂	発酵中: 30mg/L トータル: 77mg/L	
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	インプロヴィサシオとは即興の意味で、祖父から受け継いだセラー 近くに位置する畑の砂礫が混じる粘土石灰で育つチャレッコをプレ スし高樹齢のブドウは卵型セメントタンクで、残りはフードルで発酵 し、そのまま6ヶ月熟成しました。やや黄色の強いグリーンイエロー 色、レモンやスウィーティ、ミントの香り、キリッとした酸味とシャ ープな味わい、早生みかんのような果実感です。			特徴	元スペイン・ベストソムリエのエリックは大学で教鞭をとっていま しが祖父の死を機にワイン造りの道へ。ペネデス自生の品種チャ レッコをプレスし高樹齢のブドウは卵型セメントタンクで、残りは フードルで発酵し、そのまま8~9ヶ月熟成しました。クリアで透明 感ある淡いグリーンイエロー色、スタチやライム、ミント香、スッキリ とした清涼感と豊かなミネラル、喉越しキリッとした印象です。		

新着



新着



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)



Diony