

EMILIANA

ORGANIC  VINEYARDS

ECO BALANCE

Rosé 2018

エコ・バランス

ロゼ

生産地： ヴァレ・デル・ラペル

ヴィンテージ： 2018

ブドウ品種： 70% シラー、18%カベルネ・ソーヴィニヨン、7%プティ・ヴェルド、3%カベルネ・フラン、2%テンプラニーリョ

熟成：ステンレスタンクで3ヶ月熟成

アルコール度： 12.1度

pH: 3.07

総酸度： 5.27 g/L

残糖： 7.85 g/L

気候

若干湿度のある地中海性気候。暑い日中と気温の適度な寒さ夜が繰り返される。カチャポアル川が夜の気温の下がり過ぎを防ぐ。

土壌

川床由来の深い粘土質堆積ローム層。粘土質が保水性を高め、ブドウの完熟を促進する。

テイasting・ノート

明るく淡いピンク色で、サクランボやブラックカラント等の凝縮したフルーツのアロマが感じられる。ちょうど良いボディもあり、滑らかでエレガントな口当たり。とてもフレッシュ感があり、酸とのバランスもとれた、フルーティでデリケートな飲み口の良いワイン。

フード・ペアリング

食前酒として、あるいは寿司やクリーミーなチーズ、エスニック料理などによく合います。

参考小売価格： ¥1,100 (税別)

ボトルサイズ： 75.3 x 75.3 x 302mm 重量： 1,170g

ケースサイズ： 307 x 231 x 303mm 重量： 14,500g

バーコード： 7 804320 470047



ECOCERT (エコサート)

フランス国際有機栽培認証機関、認定ブドウ使用



WINEINSTYLE