

フィノ・ロス・ナランホス
エン・ラマ

生産者	ボデガス・エル・モンテ								
産地	モンテージャ・モリレス								
原産地呼称	モンテージャ・モリレス								
ぶどう品種	ペドロ・ヒメネス								
タイプ	フィノ・エン・ラマ								
平均樹齢									
気候									
土壌									
標高									
収穫									
栽培									
醸造	酒精強化無								
熟成	ソレラシステムで平均7年						アルコール度数	15.0%	
残糖分							飲み頃温度		
総酸量(酒石酸)				飲み頃					
揮発酸量				参考小売価格(税別)	2,500	円			
認証									
年間生産本数		サイズ	単品	ケース	成分表				
内容量(ml)	750	縦(mm)			酸化防止剤	亜硫酸塩			
ケース入数	6×2	横(mm)							
商品番号	500646	高さ(mm)			ソルビン酸	無			
JAN	8437012519114	重量(kg)							
受賞歴	Concurso iberico de vinos premios mezquita								
メディア評価	2019第25回イベリコデルビノスプロミオスメスキータ銀メダル								
コンクールメダル									
合う料理	魚介料理、イベリア産ハードタイプのチーズ 魚の燻製、タパス、塩味のする食べ物								
テイastingノート	<p>僅かににごりを帯びた明るい黄色。</p> <p>風味豊かでフレッシュで爽やかなリンゴの香り。</p> <p>パワフルで酸味と旨みが持続する。</p> <p>※ナランハ=オレンジ。オレンジの樹=ナランホスがぶどう畑にあったことからつけられた名前です。濾過や清澄、冷却処理をせず樽出しの味わい</p>								