

白ブドウを赤ワインのような製法で造った 大注目の「オレンジワイン」！



(生産国)	スペイン		
(生産地域)	カスティージャ		
(商品名)	ガレルナ オレンジ ワイン		
(年号)	2022	(味わい)	オレンジ・辛口
(生産者名)	ドミニオ・デ・プンクトン		
(原産地呼称)	ヴィノ・デ・ラ・ティエラ		
(ブドウ品種)	シャルドネ100%		
(生産本数)	60000本		
(樹齢)	18年		
(土壌)	粘土石灰質土壌		
(醸造テクニカル)	夜間に収穫されたブドウを低温浸漬してから果皮と共にステンレスタンクで自然酵母を用いて発酵。コンクリートタンクにて4か月熟成。その後4か月の瓶熟成。		
(アルコール度数)	12.5 %	(サービス温度)	10度
(有機認証)	Sohiscert		
(その他認証)	ヴィーガンワイン		
(合わせる料理)	熟成したチェダー、ベリー、カマンベールなど様々なチーズと相性が良い。ローストしたチキンや野菜、根菜料理にもおすすめ。		



【商品説明】

淡いオレンジ色。

トロピカルフルーツやリンゴ、枇杷を思わせる果実の香りに、ほんのりナツティなニュアンス。オレンジワインならではの程よい飲み応えとバランスのとれた味わい、余韻の長さが楽しめます。

ガレルナとは、スペイン北海岸に吹く北西風です。ラベルに描かれている咲き誇る花のように、この風は通常春に吹きます。ガレルナの風と同じように、このワインの果実味豊かで甘いアロマは、あなたの気持ちをリフレッシュしてくれます！

【生産者情報/ワイナリー紹介】

プンクトンは2005年にファミリーベンチャーとして設立されました。それから15年以上経った今日、オーガニックとバイオダイナミックワインに特化したワイナリーとして、4大陸40カ国以上に進出しています。

兄のフェルナンデスは、ゼネラルマネージャー、妹のルースは、醸造家としてワイン造りに携わっています。

世界のワイン愛好家にクオリティの高いワインを届けるために、アロマや飲み口の素晴らしさだけではなく、高品質のブドウ生産に注力し、ブドウ本来のポテンシャルを生かしたワイン造りを行っています。また有機栽培を通して、環境保全と未来に繋がるワイン造りに努めています。

スペイン中央部近郊のクエンカ県の標高800mの場所にブドウ畑は位置しています。この地域は地中海性と大陸性気候で、ブドウ畑に豊富な日照をもたらします。粘土質の土壌はブドウ栽培に不可欠な水分を保持してくれます。

商品名	年号	容量・入数	希望小売価格	JAN/バーコード	品番
ガレルナ オレンジワイン	2022	750ml×12	¥2,300	8437024668596	W56811

マルカイコーポレーション(株) ワイン課

大阪市西区京町堀1丁目18-5 (TEL) 06-6443-2071 品川区東五反田1丁目10-7 (TEL) 03-6859-1810