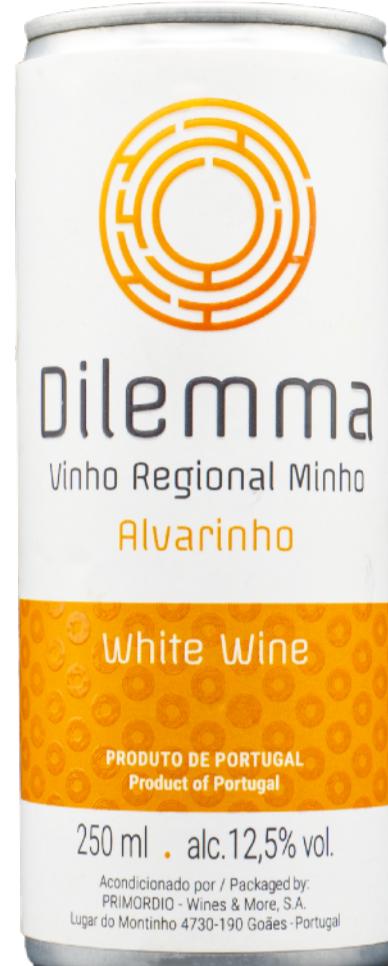


Ficha Técnica (製品情報)



製品名	Alvarinho (アルヴァリーニョ)
ブランド名	Dilemma (ディレンマ)
製造者名	Primórido (プリモルディオ)
生産国	ポルトガル
生産地域	Vinho Verde (ヴィーニョ・ヴェルド)
産地呼称	Vinho Regional Minho (ヴィーニョ・ルジオナル・ミーニョ)
品種	Alvarinho (アルヴァリーニョ)
タイプ	ドライ、白、微発泡
色	レモン色
アロマ	複雑、シトラス、トロピカルフルーツ
テイスト	ミディアム・ボディー、力強い骨格、フレッシュ、長い余韻
アルコール度数	12.5%
保存方法	14°C~18°C
提供温度	6°C~8°C
内容量/容器	250ml/缶
輸入方法	全量定温管理輸入



商品説明

素晴らしい品質のヴィーニョ・ヴェルドのワインを、缶で気軽に召しあがりいただけます。フレッシュさをそのまま味わっていただけるように、飲み切りサイズの缶をラインナップしました。鋭さと柔らかさをあわせ持つ豊かな酸味ながら軽やかな味わいで、柑橘や白い花の香りが一杯に広がります。ラインナップの中では、特に食中酒として最適です

ウェブサイト	https://dilemma.jp
輸入者	今屋株式会社



Vinho Verde (ヴィーニョ・ヴェルド) と Minho (ミーニョ)
直訳すると「緑のワイン」(あるいは「青いワイン」)という名前であるため誤解されることがあります。Vinho Verdeはポルトガルを代表する産地名 (DOC: a denominação de origem controlada) です。古代ローマ時代から続くヨーロッパで最大級の産地であり、その呼称は17世紀には使われていました。Minho地方は Vinho Verde 地域の栽培地域と一致するため Vinho Verde/Minho などとしばしば統一して扱われます。



Alvarinho (アルヴァリーニョ) について

ヴィーニョ・ヴェルドを代表する白ブドウで、スペインのガリシア地方 (ミーニョ川を隔てて対岸) でも栽培されています。ポルトガルで初めて瓶詰めをされた品種であり、最初期から輸出されていました。長らく、15世紀に聖人がドイツからガリシアを経由して伝えたリースリンクだと言われてきましたが、近年は別種であると確認されています。

房が小さく、種も多いため生産性は高くない品種で、驚くべきオリジナリティと、格調高く複雑な香りと、高い糖度、や豊富な酸とタンニンを含み、白ブドウでありながら、長期熟成へのポテンシャルを有する品種です。

Ficha Técnica (製品情報)



アロマのキーワード

桃	レモン	パッションフルーツ	ジャスミンの花
オレンジの皮	パイナップル		



マリアージュのキーワード

和食	鱈	イワシ	牡蠣
風味の強い魚介	ローストビーフ	豚肉	鶏肉
リゾット	寿司	風味の弱いチーズ	シーフードカレー
ピリ=ピリ	繊細なスパイス	サラダ	生春巻き

