

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	Primório（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℃~18℃
提供温度	6℃~8℃
内容量/容器	250ml/缶
輸入方法	全量定温管理輸入

商品説明
手摘みブドウによる素晴らしい品質のヴィーニョ・ヴェルドのワインを、気軽にお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



Vinhno 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が、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るます。

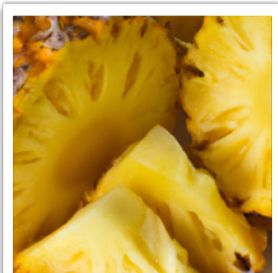


Alvarinho（アルヴァリーニョ）について
ヴィーニョ・ヴェルドを代表する白ブドウで、スペインのガリシア地方（ミーニョ川を隔てて対岸）でも栽培されています。ポルトガルで初めて瓶詰めをされた品種であり、最初期から輸出されていました。長らく、15世紀に聖人がドイツからガリシアを経由して伝えたリースリンクだと言われてきましたが、近年は別種であると確認されています。
房が小さく、種も多いため生産性は高くない品種で、驚くべきオリジナリティと、格調高く複雑な香りと、高い糖度、豊富な酸とタンニンを含み、白ブドウでありながら、長期熟成へのポテンシャルを有する品種です。

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	鰯	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

