

Ficha Técnica (製品情報)



製品名	Loureiro (ローライロ)
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	Loureiro (ローライロ)
タイプ	オフドライ、白、微発泡
色	レモン色
アロマ	芳醇、果実、花
テイスト	なめらか、新鮮、長い余韻
アルコール度数	12%
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

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。豊かな酸味ながら軽やかな味わいで、ローライロならではの芳醇な香りが注いだ瞬間に溢れます。ラインナップの中では特に食前酒や前菜と共に楽しみいただけます。

<https://dilemma.jp>

ウェブサイト



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ます。



Loureiro (ローライロ) について

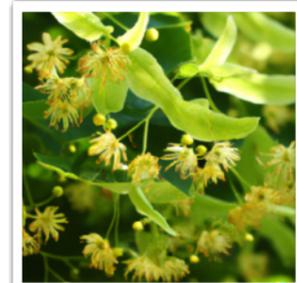
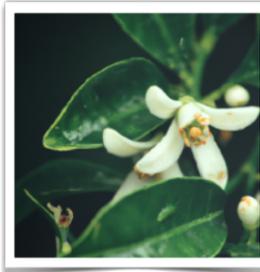
ヴィーニョ・ヴェルドで最もアロマティックな白ブドウでリーマ川流域が原産とされています。生産性が高く、房が大きく、果実は中位で黄か緑色。酸味が強く、花や果実の特有なアロマを有するブドウで、伝統的にはアrintoやトラジャドゥーラといった品種とブレンドされることが大半でした。近年はその芳香が注目され、高貴なブドウとさえ呼ばれ、樽を使わずに単一品種で醸造されることが増えています。

Ficha Técnica (製品情報)



アロマのキーワード

オレンジの花	林檎	桃	セイヨウシナノキ
フリージア	薔薇	ライム	グレープフルーツ



マリージュのキーワード

和食	鱈	エスニック	サラダ
魚介類	脂ののった魚	豚肉	鶏肉
リゾット	寿司	チーズ	シーフードカレー
ピリ=ピリ	スパイス	牡蠣	デザート

