

Ficha Técnica (製品情報)



製品名	Vinho Verde (ローライ口)
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	DOC Vinho Verde (ヴィーニョ・ヴェルド)
品種	Loureiro (ローライ口)、Fernão-Pires (フェルナンオ=ピルシュ)、Arinto (アrinto)
タイプ	オフドライ、白、微発泡
色	レモン色
アロマ	フルーティ、フローラル、調和
テイスト	柔らかい、新鮮、中程度の余韻
アルコール度数	11%
保存方法	14°C~18°C
提供温度	6°C~8°C
内容量/容器	750ml/瓶
輸入方法	全量定温管理輸入

商品説明

缶中心のディレンマの中で、多めに楽しめる瓶もラインナップしました。酸味豊かでフレッシュな微発泡で、ディレンマの中で最も飲みやすく、レモンやライムを使う要領で、あらゆる料理に合わせられるワインです。酸味は強いながらも柔らかく、うまみや風味と完璧に調和します。柑橘を思わせる香りの中に、ローライ口ならではの花や林檎、桃の香りが爽やかに香ります。自社畑の手摘みブドウを使った絶対の品質をお約束します。

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 (ローライ口) について

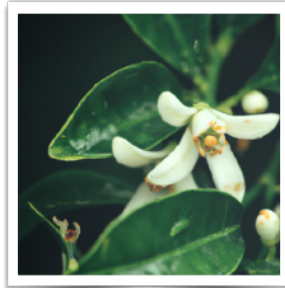
ヴィーニョ・ヴェルドで最もアロマティックな白ブドウでリーマ川流域が原産とされています。生産性が高く、房が大きく、果実は中位で黄か緑色。酸味が強く、花や果実の特有なアロマを有するブドウで、伝統的にはアrintoやトラジャドゥーラといった品種とブレンドされることが大半でした。近年はその芳香が注目され、高貴なブドウとさえ呼ばれ、樽を使わずに単一品種で醸造されることが増えています。

Ficha Técnica (製品情報)



アロマのキーワード

オレンジの花	青林檎	桃	セイヨウシナノキ
フリージア	薔薇	ライム	レモン



マリージュのキーワード

和食	鱈	エスニック	牡蠣
魚介類	タイ料理	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	サラダ	デザート

