

FICHE TECHNIQUE（製品情報）



製品名	Rosé（ロゼ）
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 Verde DOC (DOC ヴィーニョ・ヴェルド)
品種	Padeiro de Basto（パダイロ・ド・バシュト）、 Espadeiro（イシュパダイロ）
タイプ	ミディアムドライ、ロゼ、微発泡
色	サーモンピンク
アロマ	赤系果実、ブラックベリー、ブルーベリー グアバ
テイスト	最適なバランス、新鮮、長い余韻
アルコール度数	11%
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。貴重な黒ブドウを使ったVinho Verdeのロゼでしか味わえない、赤系果実やトロピカルフルーツの香り、酸味豊かで完璧に調和した味わいです。食事だけでなく、ケーキやタルト、果物といった幅広いデザートとの相性も抜群です。	

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ます。



Padeiro（パダイロ）Espadeiro（イシュパダイロ）について
Vinho Verdeでは白ワインが約90%を占める中、赤とロゼに利用される代表的な在来黒ブドウ品種がPadeiro (Padeiro de Bastoとも) とEspadeiroです。**Padeiro**は、一時期は果汁の色が悪いとして軽視されていましたが、その繊細な香りとバランスの良さに、再評価が高まっています。砂糖菓子を連想させる甘いアロマと赤系果実のフレッシュな香りが特徴です。**Espadeiro**は高い酸味と低めの糖度、サーモンピンクの色調、野性の果物のような力強くフレッシュな香りが特徴とされます。

FICHE TECHNIQUE (製品情報)



アロマのキーワード			
ラズベリー	セイヨウノイチゴ	イチゴ	ブラックベリー
ブルーベリー	グアバ	赤い花	赤スグリ



マリアージュのキーワード			
和食	サラダ	デザート	タルト
ケーキ	寿司	刺身	魚料理
カルパッチョ	タイ料理	中華料理	海老
鶏肉	豚肉	天麩羅	イタリア料理

