

MUSEO

by ArÚspide

BODEGAS ARUSPIDE

ムゼオ テンプラニーリョ 2013

MUSEO TEMPRANILLO

赤/ミディアムボディ 750ml 参考市場価格(税抜) ¥1,200



オーガニックワイン (SHC認定有機栽培ぶどう使用)



産地	スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ州 ラ・マンチャ地方 バルデペニャス地区
ぶどう品種	テンプラニーリョ 100%
醸造	樹齢20年のぶどうの樹、収穫量3,000kg/ha、夜間の機械摘み。醸造に適した果実を選別し、発酵前に14℃で35時間の低温マセラシオン。25度設定のステンレススティールタンク使用。マロラクティック発酵し、フレンチオーク樽で3ヶ月熟成。
製品コメント	深く、紫がかった赤色。赤い実とブラックベリーの香りが調和し、タンニンと豊かな果実味にバニラのアクセントが見事に調和した味わい。 3ヶ月間のフレンチオーク樽熟成により、タンニンとのバランスが良い。
召し上がり方	ローストビーフやデミグラスソースを添えたハンバーグなどの赤身肉と良く合います。
テクニカルデータ	アルコール度数 13.5% 残存糖分 1.3g/L 酸度 5.4g/L PH 3.63 フィルタリング amicrobic filter ソルビン酸:使用せず

GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —

ワイン事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424

北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

— 受注・物流センター —

石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598