



ラ・サングリア

La Sangria

商品コード SPAR502
JANコード 8437010692475

ワイナリー ボデガス・アル・スピーデ
生産国 スペイン
産地 カスティーリャ・ラ・マンチャ州

ヴィンテージ NV
色/味わい 赤/やや甘口
ぶどう品種 テンプラニーリョ
容量/入数 750ml/12
キャップ スクリューキャップ
アルコール 7.00%

醸造方法

有機栽培された樹齢40年以上のテンプラニーリョ樹に実ったブドウを使用し、醸造は伝統的製法が用いられる。24度設定のステンレスタンクにてマロラクティック発酵が施され、シナモン、レモン、オレンジを漬け込み、アミクロビックろ過を経て精製。

コメント

有機栽培されたテンプラニーリョから造られたこのサングリアは明るいルビー色で、テンプラニーリョの味わいに弾けるように爽やかなオレンジとレモン、そしてエキゾチックに香り立つシナモンの風味が溶け込む。サングリアはスペインで広く飲まれるワインドリンクで、柑橘系に限らず様々なフルーツが合わせられる。特に暑い夏の昼食やディナーには、よく冷やされたこのすっきりとした飲み物は欠かせない。まさしくスペインの家庭の味。

ペアリング

よく冷やして飲むと、前菜全般とよく合います。また、キウイやバナナなどお好みのフルーツや、ハチミツを加え、自分だけのサングリアを造るのも楽しみ方のひとつ。

テクニカルデータ

残存糖分 100g/L
度 5.25g/L

酸
pH 3.32

標準小売価格 ¥1,200 (税込 ¥1,320)