

MUSEO

by ArÚspide

BODEGAS ARUSPIDE

ムゼオ シラー 2012

MUSEO SYRAH

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	シラー 100%
醸造	樹齢10年の若い樹、収穫量6,500kg/ha、灌水管理された畑。夜間の機械摘み。醸造に適した果実を選別し、発酵前に13°Cで36時間のマセラシオン。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4ヶ月熟成。
製品コメント	深いラズベリーの赤色。プラム、ブラックベリーやフルーツジャムのような心地よいアロマ。フレンチオーク樽による繊細な熟成により、まろやかでエレガントなニュアンスが感じられる。優しいタンニンを持つボリュームのある味わいで、長期の熟成保存が可能。
召し上がり方	サーロインステーキやビーフシチューなど肉料理全般と良く合います。
テクニカルデータ	アルコール度数 13.5% 残存糖分 1.4g/L 酸度 5.25g/L PH 3.66

GRN株式会社 (北陸コカ・コーラグループ)
<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