

MUSEO

by ArÚspide

BODEGAS ARUSPIDE

ムゼオ シャルドネ 2013

MUSEO CHARDONNAY BLANC

白/辛口 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	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	シャルドネ 100%
醸造	樹齢8年の若い樹、収穫量6,000kg/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8℃で10時間の低温マセラシオン。17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無し。
製品コメント	金色がかった魅力的な淡黄色。リンゴ、ピーチ、トロピカルフルーツの香り。口当たりが柔らかく滑らかで、フレッシュな味わいで、すっきりとした後味。
召し上がり方	魚料理やシーフード。涼しくなった夏の終わりの夕刻によく冷やして、そのままワインだけで楽しむこともできます。また、記念日のランチやディナーにもお勧めです。
テクニカルデータ	アルコール度数 13.5% 残存糖分 1.1g/L 酸度 5.35g/L PH 3.35

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