

LA SANGRÍA

de Arúspide



ボデガス アル・スピーデ

ラ・サングリア N/V

LA SANGRIA

赤／やや甘口 750ml 参考標準価格(税抜) ¥960

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

テンプラニーリヨ 100%

醸造

有機栽培された樹齢40年以上のテンプラニーリヨ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。

製品コメント

有機栽培されたテンプラニーリヨから造られたこのサングリアは明るイルビー色で、テンプラニーリヨ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。

召し上がり方

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

アルコール度数 7.0%
残存糖分 100g/L
酸度 5.25g/L
PH 3.32



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