QUINTA DE CARAPEÇOS

アルバリーニョ　白

地域：ヴィーニョ・ヴェルデ
ブドウ品種：アルヴァリーニョ
アルコール度数：13.0% vol.
総有機酸量：5.6 g/L 酒石酸
pH：3.61
残糖：7.1 g/L

味わいコメント：
きれいなレモン色です。マンゴーやバナナ、パイナップルなどのエキゾチックなトロピカルフルーツの香りがします。
フルーツの香りと相まって、口に広がるハーモニーはエレガントかつ適度な酸味があり、長く心地良い余韻が残ります。
飲み方: 飲み頃の温度は8℃から10℃。前菜全般、サラダ、魚料理、白身の肉料理に合います。
醸造方法：ブドウは手摘みされ15kgずつバスケットで運ばれます。地下貯蔵庫に運び込まれたブドウは圧縮され徐梗されます。14℃に温度管理された中で18日間発酵させます。
熟成期間：ステンレスタンクで4か月熟成させ、毎週バトナージュします。

Rua Oliveira Monteiro, 466 - 4050-440 PORTO - PORTUGAL
Tel +351 226 007 844 • Fax +351 226 007 846 • geral@quintadecarapecos.pt
www.quintadecarapecos.pt