

# Ficha Técnica (製品情報)



製品名	Alvarinho (アルヴァリーニョ)
ブランド名	Quinta do Montinho (キント・ド・モンティーニョ)
製造者名	Primórido Vinho
生産国	ポルトガル
生産地域	Vinho Verde (ヴィーニョ・ヴェルド)
産地呼称	Vinho Verde (ヴィーニョ・ヴェルド)
品種	Alvarinho (アルヴァリーニョ)
タイプ	ドライ、白、微発泡
色	ほのかに緑がかった深いレモン色
アロマ	複雑、シトラス、トロピカルフルーツ
テイスト	力強い骨格、フレッシュ、長い余韻
アルコール度数	12.5%
保存方法	14°C~18°C
提供温度	6°C~8°C
内容量/容器	750ml
輸送方法	全量低温管理輸入

## 商品説明

柑橘、トロピカルフルーツ、ジャスミンの花等の香りが複雑に絡み合い、強く心地よい酸味のフルボディ。アルヴァリーニョの特徴である新鮮さと、風味のバランスの良さ、上質かつほのかな苦味と強い旨味が感じられます。キント・ド・モンティーニョの中核をなすワインで、アルヴァリーニョがヴィーニョ・ヴェルドで最も高貴なブドウと言われる理由を感じていただけることでしょう。ポテンシャルも圧巻で、辛口の白ワインながら、数十年の熟成にも耐えると言われてています。

<https://quintadomontinho.jp>

ウェブサイト



輸入者

今屋株式会社



Vinho Verde (ヴィーニョ・ヴェルド) と Minho (ミーニョ)

直訳すると「緑のワイン」(あるいは「青いワイン」)という名前であるため誤解されることがありますが、Vinho Verdeはポルトガルを代表する産地名(DOC: a denominação de origem controlada)です。古代ローマ時代から続くヨーロッパで最大級の産地であり、その呼称は17世紀には使われていました。Minho地方はVinho Verde地域の栽培地域と一致するためVinho Verde/Minhoなどとしばしば統一して扱われます。



Alvarinho (アルヴァリーニョ) について

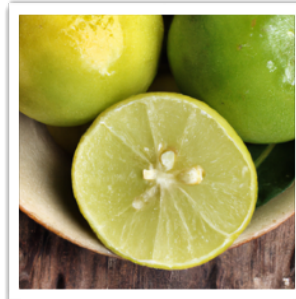
ヴィーニョ・ヴェルドを代表する白ブドウで、スペインのガリシア地方(ミーニョ川を隔てて対岸)でも栽培されています。ポルトガルで初めて瓶詰めをされた品種であり、最初期から輸出されていました。長らく、15世紀に聖人がドイツからガリシアを経由して伝えたリースリンクだと言われてきましたが、近年は別種であると確認されています。

房が小さく、種も多いため生産性は高くない品種で、驚くべきオリジナリティと、格調高く複雑な香りと、高い糖度、や豊富な酸とタンニンを含み、白ブドウでありながら、長期熟成へのポテンシャルを有する品種です。

# Ficha Técnica (製品情報)



アロマのキーワード			
レモン	パイナップル	パッションフルーツ	ジャスミンの花
オレンジの皮	桃		



マリアージュのキーワード			
和食	鱈	イワシ	オープン料理
風味の強い魚介	中華料理	豚肉	鶏肉
リゾット	寿司	チーズ	シーフードカレー
ピリ=ピリ	繊細なスパイス	牡蠣	生春巻き

