

Ficha Técnica (製品情報)



製品名	Loureiro (ローライロ)
ブランド名	Quinta do Montinho (キンタ・ド・モンティーニョ)
製造者名	Primórido (プリモルディオ)
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	DOC Vinho Verde (ヴィーニョ・ヴェルド)
品種	Loureiro (ローライロ)
タイプ	ミディアムドライ、白
色	レモン色
アロマ	花、柑橘
テイスト	エレガント、素晴らしくフレッシュ、長い余韻
アルコール度数	12%
保存方法	14°C~18°C
提供温度	6°C~8°C
内容量/容器	750ml
輸入方法	全量定温管理輸入



商品説明

ポルトガル本国限定のローライロを特別にご用意いたしました。ローライロならではの非常にフレッシュな柑橘の中に、花のブーケが香水を思わせるほど濃厚に香り、ローリエのニュアンスを残します。豊かな酸味と深い味わいで余韻も長く続きます。さまざまな料理と合うのは勿論、ワイン単体でお楽しみいただける、自信を持ってお届けする逸品です。

<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。



Loureiro (ローライロ) について

ヴィーニョ・ヴェルドで最もアロマティックな白ブドウでリーマ川流域が原産とされています。生産性が高く、房が大きく、果実は中位で黄か緑色。酸味が強く、花や果実の特有なアロマを有するブドウで、伝統的にはアリントやトラジャドゥーラといった品種とブレンドされることが大半でした。近年はその芳香が注目され、高貴なブドウとさえ呼ばれ、樽を使わずに単一品種で醸造されることが増えています。

Ficha Técnica (製品情報)



アロマのキーワード

オレンジの花	薔薇	桃	セイヨウシナノキ
ローリエ	フリージア	ライム	グレープフルーツ



マリアージュのキーワード

和食	鱈	イワシ	牡蠣
魚介類	脂ののった魚	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	サラダ	デザート

