

Ficha Técnica (製品情報)



製品名	Alvarinho Reserva (アルヴァリーニョ・ルゼルヴァ)
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	Vinho Regional Minho (ヴィーニョ・ルジオナル・ミーニョ)
品種	Alvarinho (アルヴァリーニョ)
タイプ	ドライ、白
色	淡い黄金色
アロマ	複雑、熟した柑橘、スパイス
テイスト	ボリューム感、強い骨格、重度複雑性
アルコール度数	13%
保存方法	14°C~18°C
提供温度	8°C~10°C
内容量/容器	750ml
輸入方法	全量定温管理輸入

商品説明

フランスのオーク樽で12ヶ月間熟成し、さらに4年間の貯蔵後に出荷されるキンタ・ド・モンティーニョのフラグシップ。新鮮な柑橘や花の香りは、熟れて濃厚なものへと変化しています。豊富な酸とタンニン、適度な糖と強い旨味が熟成され、濃厚かつ滑らかな味わいを生み出しています。まだまだポテンシャルを残しているため、フレッシュな味わいも強く残っています。他の銘醸地、醸造所にはない全く独自の白のフルボディは、見識の深い愛好家にこそお勧めしたい傑作です。

<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。



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。

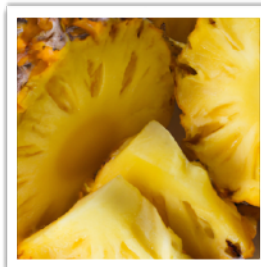
房が小さく、種も多いため生産性は高くない品種で、驚くべきオリジナリティと、格調高く複雑な香りと、高い糖度、や豊富な酸とタンニンを含み、白ブドウでありながら、長期熟成へのポテンシャルを有する品種です。

Ficha Técnica (製品情報)



アロマのキーワード

熟したレモン	熟した桃	パッションフルーツ	ドライフラワー
オレンジの皮	熟したパイナップル	ヴァニラ	桂皮



マリァ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	ローストビーフ	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

