

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	Primório（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℃~18℃
提供温度	6℃~8℃
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。	

ウェブサイト	https://quintadomontinho.jp
	
輸入者	今屋株式会社



Vinhno 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rinto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

