

ブランド名（和）
ブランド名（英）
商品名（和） ガゼラ ハーフ
商品名（英） Gazela Half
格付 D.O.C. ヴィーニョ・ヴェルデ

定番				
	生産国		商品コード	613617
	生産地域		JANコード	5601012045307
	生産者名		アルコール度数	9 % vol
	生産者名（英）		適温	4 ~ 8
	生産年	NV	栓の仕様	スクリューキャップ
	色	白	樽熟成	樽熟成（無）
	味	辛口	品目	果実酒(ワイン・発泡性)
	ボディ	ライトボディ	希望小売価格(外税)	500円
	容量	375ml		
	ぶどう品種	ロウレイロ ペデルーニャ トラハドゥーラ アザル		

「低アルコール、微発泡」のリラックス&リゾート系ワイン。アルコールは9%と低めで、微発泡が舌に心地よく、ほんのりとした甘みと柑橘系果実のようなキリッとした酸味とのバランスが絶妙。爽やかでキレのある味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて
緑がかったレモンイエロー。

▶香りについて
柑橘系のフルーツやトロピカルフルーツの生き生きとした果実香。

▶味わいについて
微発泡が舌に心地よく、ほんのりとした甘みと、キリッとした酸味のバランスが絶妙。リラックス&リゾート系ワイン。イワシの塩焼き+レモンと合わせるのが定番。

受賞歴

Japan Wine Challenge 2014 Bronze

栽培方法・製法

▶栽培方法について
自社畑と契約畑の葡萄を使用。手摘みで収穫。

▶製法について
除梗後、柔らかく破碎し、フルーティなジュースを得る。酸化を防ぎながら滓引きをしつつ、清澄を行っていき、16 に保ちながらステンレスタンクで発酵・貯蔵。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	24.5 × 20.5 × 26.5
ケース重量(kg)	7	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	23.5 × 6 × 6
単品重量(kg)	0.65		

このワインに合う料理は？

牡蠣フライ、アロス デ ボルヴォ(タコのリゾット)、イワシの塩焼き、海老の天ぷら、ペンネアラビアータ（唐辛子とトマトソースの Pasta）