ブランド名（和）　フェリックス・ソリス
ブランド名（英）　Felix Solis
商品名（和）　ムーチョ マス　スパークリングワイン
商品名（英）　Mucho Mas Sparkling Wine
格付　Vino

定番　新着　スパークリング

生産国	スペイン	商品コード	62462
生産地域	バルデペーニャス	JANコード	8410702064286
生産者名	フェリックス・ソリス・アヴァンティス	アルコール度数	12 % vol
生産者名（英）	Felix Solis avantis	適温	8 ℃ ～ 10 ℃
生産年	NV	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（有）
味	やや辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,207円
容量	750ml		
ぶどう品種	ヴィウラ　シャルドネ		

mucho masは英語でmuch more（もっと）の意味。品種やヴィンテージと言った情報ではなく、ワインそのものの品質と味わいにフォーカスし、開発されました。何杯でも飲みたくなる、ちょい甘＆しゅわ泡な味わいです。

色・香・味わい

▸色合いについて
明るい黄金色。

▸香りについて
オレンジなどの柑橘、リンゴや洋梨を思わせる果実の香りに白い花のような華やかさが感じられ、バニラやブリオッシュの甘く芳醇な香りが余韻に香る。

▸味わいについて
熟した柑橘類とストーンフルーツなど、果実の甘味を感じられる「エクストラ・ドライ」（=残糖度12～20ｇ/Ｌ）でブリュットよりも少し甘味があるスタイル。高級シャンパーニュでも行われる「樽発酵」「澱（旨味成分）との接触」の技法を用いたことでコクと飲みごたえのある味わいを実現。よく溶け込んだ印象の心地よい泡が感じられ、酵母由来のクリーミーな余韻が続き食欲を増進させる。

栽培方法・製法

▸栽培方法について
厳選したブドウ園のヴィウラとシャルドネを使用。

▸製法について
シャルマ方式。シャルドネの一部はフレンチオークとアメリカンオークの新樽で発酵。二次発酵の後、ワインは澱とともに６週間から１２週間寝かせる。その結果、バランスのとれたエレガントなワインとなる。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	32.5 × 36 × 28
ケース重量(kg)	16.4	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	31 × 8.5 × 8.5
単品重量(kg)	1.3		

受賞歴

2022 ベルリンワイントロフィー ┆ 金賞

このワインに合う料理は？

カリフォルニアロール、食前酒、ローストチキン、スモークサーモン、ハード、セミハードタイプのチーズ

ワインで生活を楽しくする
株式会社スマイル　酒類事業部　〒135-0052 東京都江東区潮見２−８−10 潮見SIFビル
TEL 03-6731-2400　FAX 03-6731-2271　URL：http://www.smilecorp.co.jp/
Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved