

ブランド名（和） バルデシル
ブランド名（英） Val de Sil
商品名（和） ペドゥロウソス
商品名（英） Pedrouzos
格付 D.O. バルデオラス

限定



生産国	スペイン	商品コード	613727
生産地域	バルデオラス	JANコード	8423085000079
生産者名	バルデシル	アルコール度数	14.8 % vol
生産者名（英）	Val de Sil	適温	10 ~ 14
生産年	2011年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	18,700円
容量	1500ml		
ぶどう品種	ゴデージョ100 %		

フィロキセラ禍直後の1885年に植えられた、樹齢100年超の樹から造られる貴重なワイン。年産500本程度の限定品。マグナムボトルのみ生産。青リンゴを思わせる完熟した果実香やミネラル香、樽香などが次々と現れる。ミネラル分豊かで、酸味は柔らかでまろやか。

色・香・味わい

▶色合いについて
やや緑色がかった、厚みのある黄色

▶香りにについて
青リンゴを思わせる完熟した果実香。ほのかなイースト香、ミネラル香、樽の香り、白い花の香りなどが次々と現れる。繊細で複雑な香り。

▶味わいについて
ミネラル分豊かで、酸味は柔らかでまろやか。余韻はとて長い。フルボディの辛口。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
自社畑「ボルテラ」の中にある一区画「ペドゥロウソス」で栽培されている、樹齢は100年以上の樹から収穫された葡萄のみ使用。収量を少なく抑えることで、この地のテロワールをより良く表現するワインが生み出される。仕立ては垣根仕立て。

▶製法について
収穫された葡萄は小さなプラスチックのケースに入れてワイナリーへ運ばれる。コールドプレスで果汁を抽出し、タンクへ移されたあと伝統的なダブルバージュ(滓引き)を行ない、きれいな果汁のみをフレンチオーク樽に移して発酵。発酵後、フレンチオーク樽で5ヶ月シュール・リーを行ない、その後小さめのステンレスタンクに移して6ヶ月熟成。清澄したのち、瓶詰め。

サイズ

入り数	1本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	37 × 12 × 12
ケース重量(kg)		単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	36 × 10 × 10
単品重量(kg)			

受賞歴

このワインに合う料理は？

鶏肉のクリーム煮、生ハム(スペイン産)、キングサーモンのステーキ、鯛のロースト バターソース、伊勢海老のロースト