

Cataluña (Spain) カタルーニャ州	Raventós de Alella (Codorniu S.A.) ラベントス デ アレージャ	Tiana (Barcelona) ティアナ (バルセロナ)
------------------------------------	--	--

D0アレージャは僅か8生産者だけの希少な産地。パンサブランカ種を中心に高品質アレージャの生産に情熱を注ぐ。

D0アレージャはバルセロナから30分ほどのところにある海に近いD0。場所柄とても風光明媚である為、近年は畑がホテルやマンション等に建て替えられています。現在では僅か独自でワインを生産しているボデガは8箇所のみ。日本での流通はもちろん非常に少なく、当地でもとても希少なD0となってきています。またこの土地だけで生産されているパンサブランカはチャレロと同じ品種。かつては土壌による味の違いから別の品種と考えられていました。

WHITE WINE

Pansa Blanca, Raventos de Alella, D.O. Alella
パンサ ブランカ ラベントス デ アレージャ

少し早めに発酵を止め、スタイリッシュでフルーティな辛口に仕上げています。

特徴	D0アレージャ特有の「サウロ」という砂質土壌。海に面したテロワールの特徴が表現されている。				
味わい	オレンジピール、グレープフルーツを想わせる心地良い酸味とフルーティな果実味を持つ辛口。				
ブドウ品種	パンサブランカ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質 (サウロ)	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ゴブレ&コルドン	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		



	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格 (税別)
JAN: 4933238080628	2019	750ml/12	SP2119-01	¥2,200