

# elas

Rias Baixas  
Denominación de Origen

D.O.リアス・バイシャス



## エラス・アルバリーニョ

平均樹齢25年ほどの棚仕立てのぶどう畑から収穫されたアルバリーニョを選果して使用。収量は1ヘクタールあたり7,300kgほど。土壌は、アルバリーニョの栽培に最適な花崗岩、砂質土壌。

搬入されたぶどうは選果台にて選果、除梗後、5℃に設定された冷却装置を通します。その後、回転式の機械にて8時間ほど発酵前マセレーションを行い、10℃にて36時間置いて澱引きし、ノンプレスでモストを抽出します。その後、フリーランジュースをステンレススチールタンクに入れ、14℃にて20日間ほど発酵させます。発酵終了後、澱を取り除き、週に1回ほどバトナージュしながら3ヶ月間ほどシュールリーで澱とともに寝かせます。

## テイastingノート

- ・緑色の虹がかかったような、美しい黄色。
- ・香りは力強く、かり立ての青草や白い花、アニスのニュアンス。グレープフルーツ、洋梨、トロピカルフルーツが感じられます。
- ・口当たりは清涼感があり、ほのかに微発泡感も感じられます。フルーティーで、肉感的で、ポリューミーなワインです。

サービス温度：7～9℃



BODEGAS EL INICIO

INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO