

# PLUMA ROSÉ



VINO DE LA TIERRA  
DE CASTILLA Y LEÓN

V.T.カスティーリャ・イ・レオン



## プルマ・ロゼ

V.T.カスティーリャ・イ・レオン。バリャドリッド県内各地に点在するぶどう畑にて厳格に選果しながら収穫された、テンプラニーヨとガルナッチャに、ほぼ絶滅していた白ぶどう品種をブレンド。

収穫は、三品種のバランス、最適な成熟度のタイミングを探りながら9月に実施されます。除梗・破碎後、しっかりと温度管理した状態で軽くマセレーションします。その後、プレスして、ステンレススティールタンクにておよそ20°Cでアルコール発酵させます。

プルマ・ロゼは醸造後、本来の味わいを保つため、一切清澄処理を行いません。その後、冷却して安定化させ、酒石酸を取り除き、クリーンな状態でお客様のお手元へお届けします。

### テイastingノート

- ・やや青みのある紫がかった、ローズからストロベリーレッド色。
- ・はっきりとしたアロマで、ミネラル、フルーティー（ストロベリー）、スマイレの花のニュアンスを感じます。
- ・味わいは、石灰質の土壌由来のミネラル感があり、心地よく、クリーミー。複雑味のある後味が長く続きます。

サービス温度：8～11°C



**BODEGAS EL INICIO**

INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO