Memoria Orange Wine

メモリア・オレンジワイン

タ　イ　プ：オレンジ 辛口
原　産　地：スペイン バレンシア
葡 萄 品 種：マカベオ
A　L　C：12.0%
サービス温度：11℃前後



酸味　　まろやか

			○	

相性のよい料理
サラダ、ハードタイプのチーズ、
お肉とも

コメント：

**食が進む、会話が弾む・・まろやかに旨味広がる美味な
オレンジワイン！　その名の通り 思い出に残る１本**



ワインの背景：

・畑

スペイン・バレンシアのエルス・アルフォリン渓谷の美しい景色の中にあるブドウ畑は海抜約 750 メートル、地中海からわずか 50km の場所に位置します。地中海性大陸性気候、つまり、海岸で最も湿度の高い地中海性気候と、内陸のカスティーリャ平原の大陸性気候が入り交じります。夏は暑く乾燥していて、冬の平均気温は 14℃で地中海特有の湿度があります。土壌は砂壌土のテクスチャーで、砂利が多く、肥沃度は低い。

・ワイナリー

このオレンジワインはマカベオの白ブドウで赤ワインのスタイルで作られています。白ワインの製造では、通常ブドウを圧搾して皮から果汁を分離しますが、オレンジ ワインの場合、果汁は果皮と茎の両方で漬け込みます。10 日から 1 ヶ月かけて発酵させる赤ワインとは異なり、このオレンジワインは約 2 ヶ月かけて発酵させます。自然派ワインの文化に忠実に、先祖伝来のマニュアルに従ってとても原始的な方法で製造しています。

・造り手　**ヴィーニャ・アルフォリ・ワイナリー**

ヴィーニャ・アルフォリ・ワイナリーは、エルス・アルフォリンの恵まれた地域で、過去 200 年間、ブドウ栽培と醸造学を継続してきました。当初 ワイナリーは現在の場所から西へ 100 メートルのところにありましたが、その建物はイベリアとローマの文化がもたらしたとても伝統的な造りでした。1950 年に現在のワイナリーが建てられ、同年から 1983 年までワインの醸造を続けていました。2015 年、丁寧で持続可能なブドウ栽培から高品質のボトルワインを生産することを目指して、ワイナリーの活動を再開することを決意しました。そして 2020 年、ワイナリーは持続可能なワインの新しい国際トレンドに適応することを決定したため、プロジェクト ORGANIC WINE TRIBE を開始し、オーガニックでフレッシュな地中海ワインを提供し、この土地の最高のものを新しい消費者に提供しています。





商 品 番 号	KESWOF080-750
内　容　量	750ml
JAN コ ー ド	8437019207892
希望小売価格	￥2,800（税抜）

King Japan 株式会社キングジャパン

株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021