

WINE INFORMATION

Pino Doncel

ピノ・ドンセル・ブランコ (白・辛口)

生産地: スペイン ムルシア州フミーリャ

等級: D.O.P.

生産者: Bodegas Bleda

品種: ソーヴィニヨン・ブラン、マカベオ、アイレン

アルコール度数: 13.5%

適温: 7°C~9°C

相性の良い料理: 白身魚のグリル、シーフードパスタ、チキン香草焼き。

味わいの特徴: 青リンゴや柑橘系果実のエレガントで瑞々しいアロマ。

ソフトでフレッシュ、果実味豊かな味わいです。



ピノ・ドンセル・ブラック (赤)

生産地: スペイン ムルシア州フミーリャ

等級: D.O.P.

生産者: Bodegas Bleda

品種: モナストレル、シラー、プティ・ヴェルド

アルコール度数: 14.5%

適温: 13°C~17°C

相性の良い料理: 白身魚のソテー・トマトソース、ポーク・グリル、ナッツ。

味わいの特徴: 赤系果実とスパイス系の豊かで複雑なアロマ。ほのかに感じる

甘味と軽いスパイス感、口あたりの滑らかさが特徴です。



ボデガス・ブレダは、フミーリャにある家族経営のワイナリーです。ワインとオリーブオイルの会社として 1902 年に創業、1915 年にワイナリーとしての今日の事業形態の基礎が作られました。

ブドウは標高 550m 以上の高地で栽培され、昼夜の温度差がブドウの成熟に好影響を与えています。中でもボデガス・ブレダの主力品種となっているモナストレル種は、標高 700m の石灰質土壌の畑で、灌漑を行わずに栽培されています。伝統と経験を守りながら、革新的な技術を導入し、醸造が行われています。ボデガス・ブレダのワインは、スペイン国内外のワインコンクールで数々の受賞歴があります。

ワインの名前「ピノ・ドンセル」は、スペイン語で松の木を意味します。古くからワイナリー内に生育する松の木にちなみ付けられました。