

# MANZ LISBOA

## マンズ・リスボア



### VINHO REGIONAL LISBOA

ポルトガル リスボン地方ワイン



GRAPE VARIETIES : トウリガ・ナシオナル 80%、カステラン 20%  
WINEMAKER : Ricardo Noronha.

SOIL : 粘土石灰質

CLIMATE

大西洋の影響を受ける海洋性気候

WINEMAKING PROCESS

丁寧に手で選別された選りすぐりのブドウを全て除梗し、マセレーションを行い色素、アロマと骨格を引き出します。発酵は 20℃-24℃。熟成はアメリカンオーク樽で 8 ヶ月間の熟成

COLOR : ルビー

AROMA : エlegantで複雑、熟れたレッドベリーのアロマと花のようなノートが樽熟成からくるバニラ香など複雑でエキゾチックなアロマととても綺麗に融合しています。

PALATE : 合わせる料理は幅広く、Elegantでタンニンはシルキーでバランスに優れていてワイン単体でも楽しめます。

FOOD PAIRING : 赤身肉やチーズ 16-18 度が適温



アルコール度数 : 13.5%



ラベルに描かれている鳥、カラスはポルトガルでは皆に親しまれている鳥です。リスボン市旗もまたカラスのイメージから白と黒でデザインされています。



ワインメーカー  
Ricardo Noronha.

商品コード : 1602

JAN : 5600340050403

希望小売価格 : 2,200円(税別)

ポルフィディオ正規販売店

**KOTO CORPORATION**

(株)コトーコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL:0798-71-0030

FAX:0798-71-0033