# シラー、メルロー

シラー

## テクニカルインフォメーション

### ブドウ品種

シラー100%

### 醸造方法

シラーの一部はマセラシオン・カルボニックを行い、残りは短いマセラシオンで醸造されます。

## 味覚

### 視覚

明るい紫色

### 嗅覚

果実の香りに、樽熟成よりもたらされる仄かな樽香が加わります

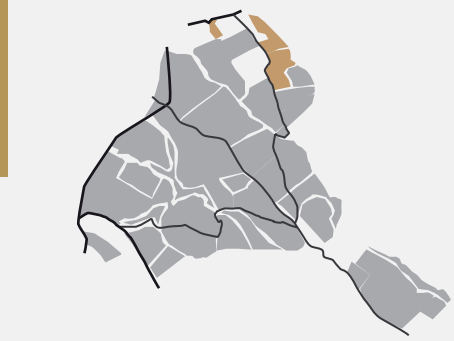
### 味覚

まろやかでフルボディ、ジャムを思わせるような柔らかいタンニン

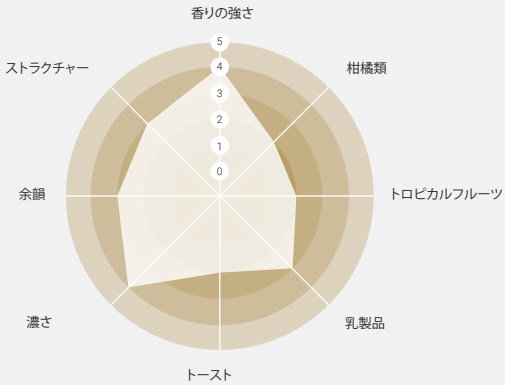
### 楽しみ方

この地域で作られる地中海料理、お米料理やパスタとの相性は最高です。

## 地理的位置



シラー




テクニカルインフォメーション

| | |
|---|---|
| アルコール度数 | 14.5% vol. |
| 糖度 | 1 g/l |
| 酸度 | 5.1 g/l |
| PH | 3.6 |
| $SO_2$ | 85 ppm |

プレミアム・ワイン ヴィオニエ シラー、メルロー ドン パブロ フロール デ ピノ マヌエラ

NAVERAN CAVAS

CAN PARELLADA, SANT MARTÍ SADEVESA
Road Vilafranca-Igualada, km 25,1 (C-15), 08775
TORRELAVIT (BARCELONA), SPAIN

電話: +34 93 898 82 74 / +34 93 898 84 00 / ファックス: +34 898 90 27
**www.naveran.com** / メール: **sadeve@naveran.com**
**@cavas.naveran**