



MIOLO

— VITICULTORES DESDE 1897 —

ワイナリー ミオーロ

商品名 キュベ・トラディション・ブリュット

品種 シャルドネ50% ピノノワール50%
アルコール 12.0%
生産地 ヴアレ・ドス・ヴィニエードス
製法 シャンパン製法
熟成 12か月

テイステイング

外観 淡いゴールド、やわらかな泡
香り リンゴ、トーストetc…
適温 6-8℃
料理 春野菜のテリーヌetc…

説明

1897年にイタリアからブラジルに移住したミオーロファミリーにより設立。ワインコンサルタントのミシェル・ロラン氏との契約などブラジルでいち早くワインの商業化に注力したワイナリーです。キュベ・トラディションブリュットは、機械で圧力をかけずにフリーランジュースから造られるため、果汁が果皮や種とふれる時間がきわめて短く、淡く透き通るような色合いに仕上がっています。

受賞歴

International Brazilian Wine Competition___Gold
Challenge International du Vin___Gold
その他多数

