



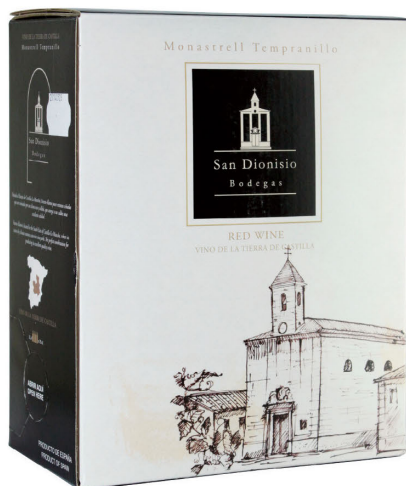
San Dionisio  
Bodegas

## サン・ディオニシオ

(スペイン/ラ・マンチャ/フエンテアラモ)

協同組合として1957年創業。

1ha当たり3000kgの少量生産、遅摘みを旨として、モナストレルの品種を中心にテンプラニーリョ、カベルネソーヴィニヨン、ガルナッチャ、メルロ、シラー、プティベルド、マカベオ、シャルドネ、アイルンを育てています。近代的な設備の基、世界最良と言えるBIB(バッグインボックス)を製造しています。



※箱のサイズ:W17.0×H21.0×D9.5(cm)

スペインの赤ワインの中でも人気の2トップ、モナストレルとテンプラニーリョを使った飲みごたえのある赤ワイン。カカオやスパイス・ハーブ・赤果実の香り。コクがあり、お肉に良く合う。

### 【ぶどう品種】

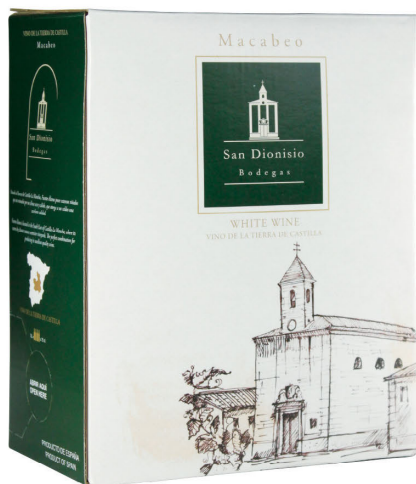
モナストレル 80%、テンプラニーリョ 20%

- ・バエリア
- ・グリルドビーフ
- ・スパイスを使った料理

### サン・ディオニシオ バッグ・イン・ボックス・ティント

オープン価格(参考上代) **¥2,400**+税

赤ワイン (3000ml) ミディアムボディ



※箱のサイズ:W17.0×H21.0×D9.5(cm)

現地でも人気のある「マカベオ」100%のフレッシュでスッキリ、爽やかな白ワイン。リンゴや洋ナシの香りで、キレのある酸味の新鮮な味わい。

### 【ぶどう品種】

マカベオ 100%

- ・グリーンサラダ
- ・フレッシュチーズ
- ・さっぱりとしたパスタ

### サン・ディオニシオ バッグ・イン・ボックス・ブランコ

オープン価格(参考上代) **¥2,400**+税

白ワイン (3000ml) 辛口