



---

San Dionisio

B o d e g a s

---



From SPAIN



## 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。

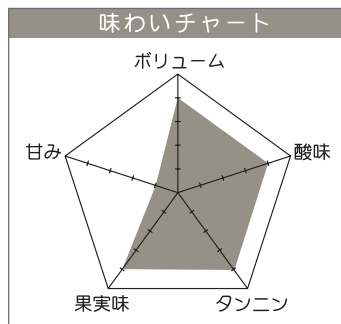
1ha当たり3000kgの少量生産、遅摘みを旨として、モナストレルの品種を中心にテンプラニーリョ、カベルネソーヴィニヨン、ガルナツチャ、メルロ、シラー、プティバルド、マカベオ、シャルドネ、アイレンを育てています。近代的な設備の基、世界最良と言えるBIB(バッグインボックス)を製造しています。



※箱のサイズ: W17.0×H21.0×D9.5(cm)

### 【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

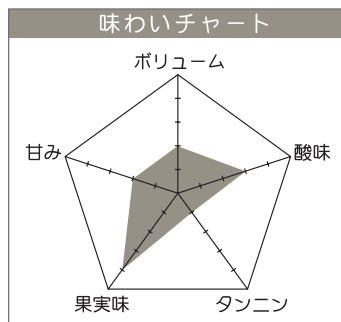
スペインの赤ワインの中でも人気の2トップ、モナストレルとテンプラニーリョを使った飲みごたえのある赤ワイン。カカオやスパイスハーブ・赤果実の香り。コクがあり、お肉に良く合う。



※箱のサイズ: W17.0×H21.0×D9.5(cm)

### 【ぶどう品種】

マカベオ 85%、アイレン 15%



- ・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

現地でも人気のある「マカベオ」と「アイレン」のブレンド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。