



# MIOLO

— VITICULTORES DESDE 1897 —



ワイナリー ミオーロ

商品名 セレソン・カベルネソーヴィニオン&メルロー

品種 カベルネソーヴィニオン、メルロー  
アルコール 13%  
生産地カンパーニャ  
熟成 フレンチオーク、ステンレスタンク

### テイasting

外観 バイオレット  
香り チェリー、クランベリーetc…  
適温 14-16℃  
料理 白レバーのパテ、ポークソテーetc…

### 説明

丁寧に手摘みされたブドウを使用し、オーク樽熟成とステンレスタンク熟成をしたワインをそれぞれ1:9のバランスでブレンドしています。チェリーやクランベリーのチャーミングな香りにオークの落ち着いた香りがプラスされた柔らかな飲み口のワインです。

“セレソン”(代表)シリーズはブラジルワインのセレソンとしてブラジル本国でもよく飲まれています。

### 受賞歴

Brazil Wine Awards - Market Press \_\_\_ Gold

Worldwide Competition of Brussels 2009 \_\_\_ Gold

