



## 仕様

地域：スペイン / ナヴァーラ

原産地呼称：スペイン / D.O.- ナヴァーラ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：9°C から 10°C

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 鮮やかな麦わら色。ノーズはパイナップルやマンゴーなどのトロピカルフルーツの果実味を示す。素晴らしいバランスの味わいは、まろやかで程よい酸味を持ち、滑らかでとても心地よい。

**合う料理** アペリティフとして、またサラダ、白身魚、ブリーやカマンベールなど牛乳で作ったソフトチーズと好相性。

**葡萄品種** 100% シャルドネ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 葡萄は選別台で再び手作業で選果し、5°Cで24時間コールドマセラシオンする。その後除梗と破碎し、フレンチオークの小樽で25~28°Cに温度管理しながら発酵と長期マセラシオンを行う。

**気候** 大陸性気候

**収穫** 手摘み収穫。ナヴァーラ地方下部のパゴ・デ・サルサスでは、興味深い気候となった。夏は乾燥した暑さで、昼夜の温度差が大きかった。9月には雨が降り、樹木が活性化し、果実が健全な状態でサイクルの終盤に達することができた。収穫は10月の第3週に終了し、完熟した葡萄は、素晴らしいポテンシャルを備えていた。全体的には、葡萄は力強く、良い色合い、アロマ、ストラクチャーを示した。素晴らしい品質の葡萄を生み出した。

**醸造** シャルドネ100%。ブドウを圧搾した後、マストは温度管理されたステンレスタンクで最高温度15°Cで10日間発酵する。

**熟成** 15°Cで14日間熟成

**酸度** 5.2g/L

**PH** 3.6g/L

**残糖度** <3g/L