



## 仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー  
スタイル：白ワイン  
葡萄品種：シャルドネ ヴィオニエ  
ティスト：辛口  
アルコール度数：13.5%  
サーブ温度：8°Cから10°C  
容量：750ml

## 説明

テイスティングノート 輝きのあるゴールドイエロー色。パイナップル、マンゴー、グリーンアップルの芳香を示し、微かなバナナとバニラを含む。トロピカルフルーツ、ハチミツ、アプリコットを感じる。ミディアムボディ、持続性があり、シロップのようなフルーティな味わいを持つ。

合う料理 脂ののった魚、甲殻類、マイルドなチーズ、リゾットや前菜と良く合う。

葡萄品種 60% シャルドネ、40% ヴィオニエ

## 畑 / 酿造方法

テロワール マウル・ヴァレー 気候 地中海性気候

土壤 火山性土壤 収穫 手摘み

醸造 酸化を防ぐため、素早い破碎と圧搾を行う。果汁の濁りや酸味の度合いに応じて圧搾方法を決める。低温で静置デカンテーションを行う。バッチによって異なるが、13-17°Cでアルコール発酵を行う。発酵後、ブレンドの一定割合をフレンチオークとアメリカンオークの新樽と古樽に移し、3ヶ月間熟成させる。残りのブレンドは、ステンレススチールタンクで濾しといっしょに熟成し、よりシリップのようなまろやかなテクスチャーを造る。

酸度 3-4.5g/l

PH 3-4

残糖度 3.5-4g/l

## 受賞歴

後続2022ヴィンテージ  
サクラアワード2023 ダブルゴールド！