



## 仕様

地域：アルゼンチン

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：甘口

アルコール度数：11.9%

サーブ温度：6℃から8℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 濃い琥珀色の複雑なシャルドネは、とても表情豊か。バーボンオーク樽での熟成など、世界で高級な蒸留酒にインスパイアされ、ユニークな醸造工程から造り、ユニークな特徴を持つ。ノーズは熟したパイナップル、バニラ、キャラメルが際立ち、スモーキーなニュアンスと絡み合っている。口当たりは滑らかで、甘く長い余韻の後味が特徴的。

**葡萄品種** シャルドネ 100%

## 畑 / 醸造方法

**気候** 大陸寒冷地、寒暖差があり、平均最高気温は28℃を超えない

**地質** 河川起源の土壌で、石や転石を含む。砂質土壌は透水性が良い

**収穫** 手摘み

**醸造** 収穫後、除梗し破碎する。冷やしてから圧搾し、温度を下げてからろ過など行う。15-16℃でアルコール発酵し、澱引き後瓶詰する。

**酸度** 6,10g/l

**PH** 3.00g/L

**残糖度** 26,5g/l