

# ロス・イントカブレ シャルドネ (2021)

9287970

フィンカ・ラス・モラス・ワイ  
ナリー

アルゼンチン



## 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  
ティスト：甘口  
アルコール度数：11.9%  
サーブ温度：6°Cから8°C  
容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**ティスティングノート** 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ピアされ、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%

## 畠 / 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°C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、温度を下げるからろ過などを行う。15-16°Cでアルコール発酵し、濾過後瓶詰する。

酸度 6.10g/l

pH 3.00g/L

残糖度 26.5g/l

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ [www.pieroth.jp](http://www.pieroth.jp)  
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス [service@pieroth.jp](mailto:service@pieroth.jp)