



仕様

地域：アルゼンチン / サン・ラファエル

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シュナン・ブラン

テイスト：オフドライ

アルコール度数：13%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

柑橘系のフレッシュさとフローラルの香りの飲みやすい白

創業者のイニシャルの蝋印が押されたクラシックスタイルの白
柔らかく、口いっぱいに広がって、様々な料理と合わせることができます。1965年に造られたこの
ロングセラーは、創業者であるドン・ヴァレンティン・ピアンキのイニシャルが入った、“ラクラ
ド”とよばれる封蝋シールがどのボトルにも貼られていて、ワイナリー自慢のワインです。

テイスティングノート 若々しく生き生きとした色合いの緑色。驚くほどフレッシュな芳香は、トロ
ピカルで花のような含みと、パイナップル、グリーンアップル、ジャスミン、ライムなどの柑橘系の
含みが際立つ。最初に漂ったアロマを再び感じる味わいは、繊細で新鮮味を表し、バランスのとれた
酸味を伴う。とても飲みやすいワイン。

葡萄品種 シュナン・ブラン 100%

畑 / 醸造方法

収穫と醸造 収穫は、ワインに適した、十分な酸味と糖度の完璧なバランスを持つ頃に行う。
慎重に除梗後、温度を下げるために、空気圧搾し、マストは8℃のステンレ・スチールタンクへ移
し、粗目の澱を取り除く。残ったマストと厳選した酵母は、15℃で、15日間発酵する。瓶詰まで細
かな澱といっしょに熟成。

熟成 ステンレタンク

酸度 5.5g/L

PH 3.30