



## 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：ソーヴィニヨン・ブラン カルメネール

ティスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：8°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 緑色がかった鮮やかな黄色。ノーズはグリーンアップル、パインアップル、グレープフルーツ、刈りたての芝生、アプリコットを示す。トロピカルフルーツが口中に広がり、ほのかなハーブを伴う。カルメネール種が持続性を与え、ソーヴィニヨン・ブランとしてはユニークなストラクチャーを持ち、核果の含みが加わる。

**合う料理** 魚料理、甲殻類、サラダなどと好相性。

**葡萄品種** 90%ソーヴィニヨン・ブラン、10%カルメネール

**認証** サステイナブル:WOC認証

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

## 畠 / 醸造方法

**テロワール** サン・ラファエル

**気候** 地中海性気候

**土壌** 火山質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 酸化を防ぐため素早く破碎と圧搾する。低温でスタティックデカンテーションを行い、バッチごとに13-17°Cでアルコール発酵する。発酵後、一部はフレンチオークとアメリカンオークの新樽や使用済樽で3ヶ月熟成。シロップのようなまろやかなテクスチャーを得るため、残りは澱といっしょにステンレスタンクで熟成。