



仕様

地域：アルゼンチン / サン・ファン

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：やや辛口

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

テイastingノート 濃い琥珀色。バーボンオーク樽での熟成を含む、世界で最も高級なスピリッツにインスパイアされたワイン造りの徹底したプロセスが、ユニークな特徴を与えている。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、スモーキーな含みと絡み合っている。滑らかな味わいは、甘く、持続性のある後味を伴う。複雑で表情豊かな一本。

合う料理 サーモンのグリル、チキン、シーフードなどと好相性

葡萄品種 100%シャルドネ

*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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

気候 冷涼な大陸性気候。18-20°Cの大きな温度差。最高気温は28°Cを超えない。

収穫 手摘み

醸造 収穫後、除梗し破砕する。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°Cでアルコール発酵し、澱引き後瓶詰する。

酸度 6.10g/L

PH 3.00

残糖度 26.5g/L