



仕様

地域：チリ / マウル・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのあるゴールデンイエロー。パイナップル、マンゴー、青リンゴの含みを示し、ほのかなバナナとバナナが加わり、トロピカルフルーツ、ハチミツ、アプリコットも感じられる。ミディアムボディで、長くフルーティーな余韻が続く。

合う料理 脂ののった魚、調理した貝類、マイルドなチーズ、リゾット、アンティパストなどと好相性

葡萄品種 60% シャルドネ、40% ヴィオニエ

サステナブル認証 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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール マウル・ヴァレー

気候 地中海性気候

土壌 火山性土壌

収穫 手摘み

醸造 酸化を避けるため素早く破碎と圧搾を行う。果汁の濁りや酸味の度合いに応じて圧搾方法を選択。低温スタティック・デカンテーション。バッチによって異なるが、13-17℃でアルコール発酵。発酵後、ブレンドの一部はフレンチオークとアメリカンオークの新樽と古樽で3カ月間熟成する。残りはステンレスタンクで澱とともに熟成させ、よりシロップのようなまるやかなテクスチャーに仕上げる。

酸度 3-4.5g/L

PH 3-4

残糖度 3.5-4g/L