# 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

テイスト： 甘口

アルコール度数(%)： 11.9%

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 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パイアされ、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%

## 畑 / 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℃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℃でアルコール発酵し、澱引き後瓶詰する。

**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
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp