



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ / ウコ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 長く凝縮したアロマを示し、スライスしたリンゴ、ハチミツ、ミネラル、タラゴン、アニシードを伴う。濃厚で深く、引き締まった味わいを持ち、フィニッシュはとてもパワフルで、余韻が続く。

葡萄品種 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

テロワール 畑はウコ・ヴァレーの北部、ラス・トゥナス川によって形成された沖積扇状地の中に位置する

葡萄畠の位置 ウコ・ヴァレー

気候 乾燥した大陸性

収穫 手摘み

醸造 房ごと空気圧式圧搾を行い、36時間コールドセトリングする。1/3は卵型のコンクリートタンクで、2/3は3000Lの大樽と300/500Lの樽で土着酵母といっしょに発酵。20%は自然なマロラクティック発酵させる。10ヵ月熟成後、軽くろ過し、瓶詰めする。

熟成 10ヵ月熟成後軽くろ過し、瓶詰めする

酸度 6.20g/L

PH 3.30

残糖度 2.00g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 95ポイント！

後続2021ヴィンテージ

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2024 97ポイント&プラチナメダル！

後続2022ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 95ポイント&トップ100アルゼンチン・ワイン2024！

後続2023ヴィンテージ

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2025 プラチナメダル&アルゼンチンベストシャルドネ！