



仕様

地域：スペイン / ナヴァラ

原産地呼称：スペイン / D.O.- ナヴァーラ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：9℃から10℃

容量：750ml

説明

ボデガス・パゴ・デ・サルサスの目標は、100%単一畑で最高品質のワインを造ることです。136ヘクタール、南向きの畑には、メルロー、テンプラニーヨ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、と少量のミュスカを栽培している。ワイナリーの中心に位置する邸宅と最先端の設備は、スペインで最も受賞歴があり、次のピノ・デ・パゴDOに認定されるワインを造る。

テイスティングノート 鮮やかな麦わら色。ノーズはパイナップルやマンゴーのトロピカルフルーツの果実味を含み、バランスの良い風味を持つ。まろやかですばらしい酸味は、滑らかで心地よい。

合う料理 アペリティブとして、サラダ、白身魚の料理、柔らかい牛乳のチーズ、ブリーチーズ、カマンベールチーズと共に。

葡萄品種 シャルドネ 100%

畑 / 醸造方法

気候 大陸性気候

地質 石灰岩、粘土質、水はけの良い砂利質土壌

収穫 手摘み収穫。乾燥し、大変暑い夏を過ごす。生産量は減少し、例年に比べ3週間早く収穫を早めた区画もあった。模範的な出来栄。2019年は、過去数年と比べても最高の年の1つであった。濃く、凝縮したワインは、アルコール度数もわずかに上昇したが、最高の出来。

醸造 破碎後、最高15℃で10日間温度コントロールされたステンレススティールタンクで澱は発酵される。

酸度 5.2g/l

PH 3.6

残糖 3.0g/l