



## 仕様

地域：スペイン / ナヴァーラ

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°C から 10°C

容量：750ml

## 説明

ボデガス・パゴ・デ・サルサスの目標は、100%単一畠で最高品質のワインを造ることです。136ヘクタール、南向きの畠には、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、次のビノ・デ・パゴDOに認定されるワインを造る。

**テイストイングノート** 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。まろやかでさわやかな酸味は、滑らかで心地よい。

**合う料理** アペリティフとして、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%

## 畠 / 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壤

**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。模範的な出来栄え。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°Cで10日間温度コントロールされたステンレススチ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