



仕様

地域：アルゼンチン / メンドーサ

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：13.5%

容量：750ml

説明

テイastingノート：美しい淡いゴールド色。レモンクリーム、ベーキングスパイス、ミネラルの魅力的な芳香が長く続く。アロマは、口の中にも広がり、白桃の風味、スパイスの効いた焼いた洋ナシ、石やミネラルの風味が加わり、ニューワールドと、オールドワールド両方を感じるような、とてもスタイリッシュなワイン。

合う料理：魚、カニ、鶏肉、豚肉料理などと好相性。特に、ワイルドマッシュルームのソテーやバターソースを使った料理との相性は抜群です。

葡萄品種：100%シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール：メンドーサで最も標高の高い場所に位置する。石灰質の石と丸い岩が混ざった、不思議な不均質な土壌。土壌によってブドウの特徴が異なり、それを利用してエレガントでミネラルのあるフルボディのシャルドネを造る。

収穫：手摘み収穫

醸造：85%樽発酵、15%タンク発酵を低温で行う。60%マロラクティック発酵。

熟成：フレンチ・オーク樽で12ヶ月熟成、内25%新樽、75%2年目樽。

酸度：3.45g/L

PH：6.1

残糖：< 4g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント!

ワイン・アドヴォケート 92ポイント!

ティム・アトキン 93ポイント!