



仕様

地域：アルゼンチン / サン・ファン

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：甘口

アルコール度数：12.0%

サーブ温度：6°Cから8°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート:複雑なシャルドネ。濃い琥珀色、表情豊かな特徴を示す。世界最高級スピリットからインスピレーションを得て、バーボン・オーク樽での熟成を含む徹底した工程は、ワインにユニークな特徴を与えている。ノーズは熟したパイナップル、バニラ、キャラメルの芳香が際立ち、スモーキーな含みが絡み合う。口に含むと滑らか、甘味のある後味が続く。

葡萄品種: 100% シャルドネ

畑 / 釀造方法

気候: 日照量が多く、低い湿度、温度差の激しい気候

地質: 水はけの良い砂質が基盤の河川起源の丸石の多い土壌

収穫: 手摘み収穫

醸造: 350kg容器に手摘み収穫、選果し、除梗する。冷却し、コールドマセラシオンを行う。樽に移し、15-16°Cで25日間発酵する。

熟成: オーク樽で3ヶ月間熟成を行う

酸度: 5.52g/l

PH: 3.66

残糖: 6.2g/l