# ロス・イントカブレ　シャルドネ (2020)

9250465

フィンカ・ラス・モラス・ワイナリー

アルゼンチン




## 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

テイスト： 甘口

アルコール度数： 12.0%

サーブ温度： 6℃から8℃

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ツ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 / 醸造方法

**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℃で25日間発酵する。
**熟成:** オーク樽で3ヵ月間熟成を行う

**酸度:** 5.52g/l
**PH:** 3.66
**残糖:** 6.2g/l

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp