



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：14.0%

サーブ温度：9℃から10℃

容量：750ml

説明

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などのトロピカルフルーツの果実味を示す。素晴らしいバランスの味わいは、まろやかで程よい酸味を持ち、滑らかでとても心地よい。

合う料理 アペリティフとして、またサラダ、白身魚、ブリーやカマンベールなど牛乳で作ったソフトチーズと好相性。

葡萄品種 100%シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール 葡萄は選別台で再び手作業で選果し、5℃で24時間コールドマセラシオンする。その後除梗と破碎し、フレンチオークの小樽で25～28℃に温度管理しながら発酵と長期マセラシオンを行う。

気候 大陸性気候

収穫 手摘み収穫。ナヴァーラ地方下部のパゴ・デ・サルサスでは、興味深い気候となった。夏は乾燥した暑さで、昼夜の温度差が大きかった。9月には雨が降り、樹木が活性化し、果実が健全な状態でサイクルの終盤に達することができた。収穫は10月の第3週に終了し、完熟した葡萄は、素晴らしいポテンシャルを備えていた。全体的には、葡萄は力強く、良い色合い、アロマ、ストラクチャーを示した。素晴らしい品質の葡萄を生み出した。

醸造 シャルドネ100%。ブドウを压榨した後、マストは温度管理されたステンレスタンクで最高温度15℃で10日間発酵する。

熟成 15℃で14日間熟成

酸度 5.2g/L

PH 3.6g/L

残糖度 <3g/L