



仕様

地域：チリ / セントラル・ヴァレー

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%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 輝きのある黄金色。パイナップル、マンゴー、グリーンアップルの芳香を示し、微かなバナナとバニラのアロマを含み、トロピカルフルーツや柑橘系果実も加わる。味わいは粘り気があり、バランスの取れた酸味を持ち、バニラも感じる。

合う料理 魚介類のソテー、季節のサラダ、さっぱりしたソースのパスタなどと好相性。

葡萄品種 シャルドネ 100%

畑 / 醸造方法

テロワール セントラル・ヴァレー

気候 地中海性気候

収穫 手摘み

醸造 葡萄はできるだけ新鮮さを保つために夜間に破碎し、発酵中の果汁の特徴に多様性を持たせるために異なる酸化レベルを持たせる。温度管理しながら圧搾し、コールドセトリングする。ステンレスタンクで13℃から17℃で発酵後、ブレンドの何割かはフレンチオークとアメリカンオークを使い、粘り気とまろやかさを生む。

熟成 ステンレスタンク

酸度 3,8 -4,5g/L

PH 3,4 - 3,6g/L

残糖度 4 g/l以下