ラス・モラス ブラック・ラベル シャルドネ (2021)

9314329

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： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 非常にエレガントで親しみやすい一本。洋ナシとリンゴの芳香を示し、ハチミツとシナモンの含みが際立つ。まろやかな味わいは、果実味が凝縮している。
合う料理 シーフード、魚や白身肉料理、パスタ、季節の果物、ホワイトチーズなどと好相性
葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 温暖な気候、寒暖差20℃
地質 保水力の低い粗い土壌
収穫 手摘み
醸造手摘み収穫後除梗、選果し12℃まで冷やし、空気圧式圧搾機で圧搾する。マストを10℃に冷却、コールドセトリングと澱引きし、15℃で発酵を行う。25%はフレンチオークとアメリカンオークの新樽でマロラクティック発酵。澱と一緒に9ヵ月間熟成後、ろ過し瓶詰めする。

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