

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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10°Cから12°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 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 / 釀造方法

葡萄畠の位置 温暖な気候、寒暖差20°C

地質 保水力の低い粗い土壌

収穫 手摘み

釀造 手摘み収穫後除梗、選果し12°Cまで冷やし、空気圧式圧搾機で圧搾する。マストを10°Cに冷却、コールドセトリングと濾過引きし、15°C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。濾過と一緒に9ヶ月間熟成後、ろ過し瓶詰めする。