



仕様

地域：アルゼンチン / サン・ラファエル

スタイル：白ワイン

葡萄品種：トロンテス

テイスト：甘口

アルコール度数：10.5%

サーブ温度：4℃から6℃

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 魅惑的でエレガントな、銀色がかった美しい緑色。葡萄品種の特徴の濃いアロマは、たっぷりとした花とフルーツの含みが際立っている。熟した果実と色鮮やかな花々が混ざり合い、田舎町の気持ち良い春の朝を思い起させる。バランスの取れた酸味は、マイルドで甘く、楽しい気分を誘う。

葡萄品種 トロンテス 100%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 サン・ラファエル

気候 サン・ラファエルに位置するワイナリーは、ディアマンテ川からの清らかな水と大陸性気候からの穏やかな風を受け、葡萄の成熟の正確な育む。海拔600mから800mにある畑は、昼夜の寒暖差の恩恵を受け、バランスのとれた安定した果実の成熟をもたらす。

地質 サン・ラファエルは、ローム質、砂質、シルト質の土壌を特徴とし、深さは様々で、小さな玉石がはっきりとした層を作る。土壌に含まれるシルトは、畑の特定の区域に多く、植物が根から水分を吸収するのを妨げ、より深い根の発達を可能にする。

収穫 手摘みと機械

醸造 サン・ラファエルのワイナリーと、地域の連携するワイナリーの葡萄から、醸造チームの厳しい管理のもとで造るワイン。伝統的な白ワインに比べて成熟度の低い葡萄品種トロンテスを収穫することで、フレッシュで自然な酸味と低い糖度を実現し、品種の典型的なアロマを最大限に表現している。ワイナリーに葡萄が運び込まれると、慎重に除梗し、すぐに温度を下げるために冷水交換機を介して、空気圧搾機で搾り、得られたマストは約8℃の温度でステンレスタンクに入れる。オーバーフローさせ、粗い澱を取り除く。状態の良いマストで発酵を開始する。厳選された酵母を使用し、15℃で平均15日間発酵。終了すると、次のステップを開始する瞬間まで、細かい澱と接触したままにする。清澄化し、ろ過して、最後に同じ品種の天然果汁を加え、1リットルあたり50~55gの糖度に達するように調整。最後に安定させ、瓶詰を行う。

酸度 6.45g/L

PH 3.32

残糖度 50.62g/L