



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：9°Cから10°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 緑色の色調を帯びた、明るい麦わら色。トロピカルフルーツのアロマに、パイナップル、メロンやバナナを感じる。非常にフルーティーでフレッシュな香りは、良い酸味とともに全体をまとめている。素晴らしいバランスが取れていて、まろやかでありながら良い酸味を持つ。滑らかで美味。口当たりが心地よく、グリセリンのような感覚が口の中に広がる。

合う料理 生もしくは軽く火を通したカニやエビなどの甲殻類、蒸し魚や焼き魚など、軽くて繊細な料理。また、魚のパテ、チーズ、チキンや野菜のテリーヌなどのタパスや前菜と好相性。

葡萄品種 シャルドネ

畑 / 酿造方法

テロワール ワ葡萄は選果台で手作業により選別された後、5°Cで24時間低温浸漬される。その後、除梗、破碎され、フレンチオークの小樽で25~28°Cに温度管理されながら発酵され、その後、長いマセラシオンが行われます。

気候 大陸性気候

地質 重粘土、泥灰土、ローム、砂利、砂など

収穫 2022年の収穫は、原産地呼称リベラ・バハとアルタ地区の町で8月18日頃に始まった。この収穫の重要なポイントは、ナヴァラの歴史上最も早い収穫の始まりであり、この地域の平均的な収穫時期より1週間早かった。さらに比べてテンプラニーリョの収量が枯渇していたが、ガルナッチャは通常の収量に戻った。ナヴァラ原産地呼称ワインの生産に必要な葡萄を完璧な状態で収するために、好条件のもと行ったのだが、降雨がなかったというのも特徴である。生産者と栽培者は、10,000ヘクタールの畠での作業をするのに、時間をずらして、最も適切と思われる時期に収穫を行った。全体的に、収穫期は素晴らしい天候に恵まれ、生産者や醸造家の努力により、セラーへ到着した葡萄の品質は際立っていた。DO ナヴァラの収量は6,000万キロを超えた。

醸造 葡萄を圧搾し、マストは温度管理付きのステンレススチールタンクで10日間発酵されます。最大温度は15°C。

熟成 15°Cで14日間熟成

酸度 3.55 g/L

PH 3.66

残糖度 <3g/L

受賞歴

ムンドゥス・ヴィニ 2023 ゴールド！