



仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー
スタイル：白ワイン
葡萄品種：シャルドネ ヴィオニエ
ティスト：辛口
アルコール度数：13%
サーブ温度：8°Cから10°C
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。

ティスティングノート 輝きのあるゴールドイエロー。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を含み、トロピカルフルーツ、ハチミツ、アプリコットを感じる。ミディアムボディの味わいは、シロップのようなフルーティさを伴い、長く続く。
合う料理 前菜、脂ののった魚、甲殻類、マイルドチーズ、リゾット
葡萄品種 60% シャルドネ、40% ヴィオニエ
サスティナブル認証 WOC認証

畑 / 酿造方法

テロワール マウル・ヴァレー

気候 地中海性気候

土壤 火山性土壤

収穫 手摘み

醸造 酸化を避けるため素早く破碎と圧搾を行う。果汁の濁りや酸味の度合いに応じて圧搾方法を選択。低温スタティック・デカンテーション。バッチによって異なるが、13-17°Cでアルコール発酵。発酵後、ブレンドの一部はフレンチオークとアメリカンオークの新樽と古樽で3ヶ月間熟成する。残りはステンレスタンクで濁とともに熟成させ、よりシロップのようなまろやかなテクスチャーに仕上げる。

酸度 3-4.5g/l

PH 3-4

残糖度 3.5-4g/l