



仕様

地域：スペイン / ティエラ・デ・カスティーリャ

原産地呼称：スペイン / I.G.P.- カスティーリャ

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13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑がかった鮮やかな金色。ノーズは柑橘類を背景に、トロピカルフルーツの濃く複雑なアロマを示し、心地よいミネラルのニュアンスも感じられる。たっぷりとした表情豊かな味わいと、フレッシュさを与える酸味に、エレガントで複雑、クリーミーさも含むフィニッシュが続く。

合う料理 ニシンの燻製、アンチョビ、牡蠣、魚介類、ソース煮込みの魚料理などと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 非常に均質で平坦な土壌。赤褐色の砂質粘土で形成されており、有機物に乏しく、石灰などに富んでいる。土地は南北に絶えず隆起しており、北のアランフェスは海拔480m、南のラ・マンチャは海拔700m。

気候 大陸性気候

地質 下層土壌はたっぷりの石灰岩質土壌を含む

醸造 除梗後圧搾し、コールドマセラシオンを10℃で最低5時間行う。土着酵母といっしょに15℃で10日間、ステンレスタンクで発酵。

熟成 発酵とマセラシオンを10日間行う