



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：9℃から10℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 緑がかった、クリアで鮮やかな麦わら色。フルーティーでフレッシュなパイナップル、マンゴー、メロン、バナナなどのトロピカルフルーツのアロマを示し、素晴らしい酸味が支える。心地よい味わいはバランスが良く、滑らかでまろやか。柔らかくスムーズな粘性が、快く口中に広がる。

**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** 9月12日にシャルドネの収穫を開始した。平年より気温が低く、雨の多い晩夏だったため、収穫は例年より10日ほど遅れた。これらの要因により、白葡萄の成熟は遅く、逆に高品質の黒葡萄が生み出された。10月最終週のカベルネ・ソーヴィニヨンの収穫でピークを迎え、最後にマスカットを11月に収穫した。

**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** 2023年の収穫は、原産地呼称リベラ・パ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。さらに比べてテンブラニーヨ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めるために、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ヘクタールの畑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ティールタンクで10日間発酵されます。最大温度は15℃。

**熟成** 15℃で14日間熟成

**酸度** 5.20g/L

**PH** 3.66

**残糖度** <3g/L