サンタナ オレンジ (2023)

9346628

テルオーストラル・ワインズ

チリ



仕様

地域： チリ / コキンボ

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種： シャルドネ モスカート・アレクサンドリア

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 冷たくして

容量：750ml

説明

これから夏を迎える、南半球の太陽を感じるオレンジワイン

テイスティングノート 鮮やかなオレンジ色。ノーズは際立った花と熟したパイナップルを示し、ほのかなマルメロやトーストの含みを伴う。口に含むと素晴らしくフルーティーで、濃厚な酸味がフレッシュさをもたらし、完璧なバランスのタンニンが続く。
葡萄品種 マスカット・オブ・アレキサンドリア 85%、シャルドネ 15%
認証 サステナブル：BRC、CERTIFIED SUSTAINABLE、HACCP、ISO、GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY GRADE: AA、ORGANICO - SAG - CHILE、With regard to the Certified Sustainable cert

***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

気候 葡萄畑はなだらかな傾斜地に位置し、太平洋から吹き込む涼しい海風の恩恵を受け、暑い朝と午後を和らげる。夏は30℃に達することもあり、降雨量が少ないため、アンデス山脈の雪解け水からリマリ川を流れる水を効率的に利用する。日照量は、他のチリの渓谷の平均を30%近く上回る。
地質 肥沃度が低く石灰岩質で、半乾燥/半砂漠地帯に典型的で、石が多く、シルト、粘土、石英が混ざる土壌
収穫 3-4月に機械で収穫
醸造 果皮と17℃で発酵。マセラシオンは約2ヵ月間行う。

酸度 6.51g/L
PH 3.28
残糖度 8.60g/L

受賞歴

後続2025ヴィンテージ
ティム・アトキン　92ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp