



仕様

地域：チリ / アコンカグア・ヴァレー

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：13.4%

サーブ温度：12°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 柑橘系のアロマを示し、パイナップルのような甘さも漂う。口当たりは生き生きとしているが、繊細さも感じられ、ミディアムボディで素晴らしいミネラルを含む。クリーミーなテクスチャーを持つ、バランスの取れた後味が続く。

合う料理 スモークサーモン、ウサギなどの白身肉、チーズなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

認証 WOC (チリ：サステナブル認証)

*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 / 酿造方法

テロワール アコンカグア・ヴァレー

葡萄畠の位置 アコンカグア・ヴァレー

地質 赤色粘土と石英を含む、花崗岩起源の土壌。

収穫 手摘み

醸造 2024年は、アコンカグア・ヴァレーの典型的なシーズンに呼応している。涼しく遅い春から始まり、1月と2月は寒かったが、3月には気温が上昇した。しかし3週目以降は再び気温が下がり、寒い日が続き、雲も多かったため、さまざまな品種の成熟が遅れた。今シーズンのハイライトのひとつは、雨が降らなかったために葡萄がとても健康で、高いアロマのポテンシャルを示していること。ピュアでリッチ、ジューシーで自然な酸味を持つ。全体の20%はマロラクティック発酵を行う。

熟成 40%はフレンチオークの古樽で8ヶ月熟成

酸度 6.75g/L

pH 3.16

残糖度 2.90g/L

受賞歴

デスコルチャドス 92ポイント！

後続2025ヴィンテージ

デスコルチャドス 91ポイント！