



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.4%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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、ミディウ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 / 醸造方法

**テロワール** アコンカグア・ヴァレー

**葡萄畑の位置** 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ヵ月熟成

**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！