ロス・イントカブレ シャルドネ (2024)

9324708

フィンカ・ラス・モラス・ワイナリー

アルゼンチン



仕様

地域： アルゼンチン / サン・ファン

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： オフドライ

アルコール度数： 11.9%

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 濃い琥珀色。バーボンオーク樽での熟成を含む、世界で最も高級なスピリッツにインスパイアされたワイン造りの徹底したプロセスが、ユニークな特徴を与えている。ノーズは熟したパイナップル、バニラ、キャラメルが際立ち、スモーキーな含みと絡み合っている。滑らかな味わいは、甘く、持続性のある後味を伴う。複雑で表情豊かな一本。
合う料理 サーモンのグリル、チキン、シーフードなどと好相性
葡萄品種 100%シャルドネ

畑 / 醸造方法

気候 冷涼な大陸性気候。18-20℃の大きな温度差。最高気温は28℃を超えない。
収穫 手摘み
醸造 収穫後、除梗し破砕する。冷やしてから圧搾し、温度を下げてからろ過など行う。15-16℃でアルコール発酵し、澱引き後瓶詰する。

酸度 6.10g/L
PH 3.00
残糖度 26.5g/L

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