



仕様

地域：スペイン / ラ・マンチャ

原産地呼称：スペイン / ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリヤ

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：13.5%

サーブ温度：10°Cから13°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート クリーンで鮮やかな金色。ノーズは柑橘系の果実をベースにしたトロピカルフルーツの濃厚で、複雑さを示し、心地よいミネラルを含む。たっぷりとした表情豊かな味わいは、フレッシュでエレガントな酸味を持ち、後味はクリーミー。

合う料理 ニシンの燻製、アンチョビ、牡蠣、魚介類、ソース煮込みの魚料理などと好相性
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。

畠 / 醸造方法

テロワール 非常に均質で平坦な土壌。赤褐色の砂質粘土で形成されており、有機物に乏しく、石灰などに富んでいる。土地は南北に絶えず隆起しており、北のアランフェスは海拔480m、南のラ・マンチャは海拔700m。

気候 大陸性気候

地質 下層土壌はたっぷりの石灰岩質土壌を含む

醸造 除梗後圧搾し、コールドマセラシオンを10°Cで最低5時間行う。土着酵母といっしょに15°Cで10日間、ステンレスタンクで発酵。

熟成 発酵とマセラシオンを10日間行う