



仕様

地域：スペイン / ナヴァラ

原産地呼称：スペイン / D.O.- ナヴァーラ

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：14%

サーブ温度：9℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑がかった明るく鮮やかな麦わら色。パイナップル、マンゴー、メロン、バナナなどのトロピカルフルーツを示し、素晴らしくフルーティーなフレッシュさが感じられる。見事な酸が支え、長い余韻はフィニッシュまで続く。味わいはバランスが取れていて、まろやかで滑らかな酸味を持つ。

合う料理 カルパッチョ、貝類、蒸し魚やグリル魚、パテ、チーズ、チキン、野菜のテリーヌ、サラダ、タパスや前菜などと好相性。

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。

畑 / 醸造方法

気候 大陸性気候

地質 重粘土、泥灰土、ローム、砂利、砂など

収穫 2024年の収穫は、多量な降雨と、前年より約1,300万Kg少ない生産量が特徴。短期間で大変な収穫期となったため、多大な努力を要したヴィンテージだが、葡萄は良好な熟成を遂げ、高品質なワインを予想している。

醸造 压榨後、15℃のステンレスタンクで約10日間発酵

酸度 3.50g/L

PH 3.50

残糖度 1.50g/L

受賞歴

ティム・アトキン 90ポイント！