



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：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 非常にエレガントで親しみやすい一本。洋ナシとリンゴの芳香を示し、ハチミツとシナモンの含みが際立つ。まろやかな味わいは、果実味が凝縮している。

合う料理 シーフード、魚や白身肉料理、パスタ、季節の果物、ホワイトチーズなどと好相性

葡萄品種 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 温暖な気候

地質 保水力の低い粗い土壌

収穫 手摘み

醸造 手摘み収穫後除梗、選果し12℃まで冷やし、空気圧式圧搾機で压榨する。マストを10℃に冷却、コールドセトリングと澱引きし、15℃で発酵を行う。25%はフレンチオークとアメリカンオークの新樽でマロラクティック発酵。

熟成 25%はフレンチオークとアメリカンオークの新樽で、澱と一緒に9ヵ月間熟成

酸度 6,0-6,5g/L

PH 3,3-3,5

残糖度 2.00g/L