



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：11.5%

サーブ温度：6℃から8℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 洋ナシやリンゴの心地良いアロマが広がり、たっぷりとしたハチミツやシナモンの含みも感じられる。凝縮した果実の、まろやかな味わいが口中を満たす。素晴らしくエレガントで親しみやすい一本。

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

*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 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、除梗し破碎する。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 5.80-6.30g/L

PH 3.40

残糖度 30.00g/L

受賞歴

サクラアワード2026 ゴールド！