ロス・イントカブレ シャルドネ (2025)

9348095

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： 11.5%

サーブ温度： 6℃から8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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 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！

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