



仕様

地域：チリ / マウレ・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのあるゴールデンイエロー。パイナップル、マンゴー、青リンゴの含みを示し、ほのかなバナナとバニラが加わり、トロピカルフルーツ、ハチミツ、アプリコットも感じられる。ミディアムボディで、長くフルーティーな余韻が続く。

合う料理 脂ののった魚、調理した貝類、マイルドなチーズ、リゾット、アンティパストなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ60%、ヴィオニエ40%

サステナブル認証 WOC認証

*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

葡萄畑の位置 サン・ラファエル

気候 地中海性気候

土壌 火山性土壌

収穫 手摘み

醸造 低温で圧搾し、16℃で発酵

熟成 ステンレスタンクとフレンチオーク樽で3ヵ月熟成

酸度 4.00g/L

PH 3.30

残糖度 3.80g/L