



## 仕様

地域：チリ / アコンカグア・ヴァレー

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：9℃から11℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ピンクグレープフルーツなどの柑橘系アロマに、ライムが際立ち、ミネラルの含みやフレッシュパイナップルが加わる。樽熟成によるほのかなバニラとスパイスも感じられる。凝縮してフレッシュ、フルーティーで複雑味が広がる、バランスの取れた一本。

**合う料理** スモークサーモン、ウサギなどの白身肉、チーズなどと好相性

**葡萄品種** シャルドネ 100%

**認証** WOC（チリ：サステナブル認証）

\*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** マイボ・ヴァレー、他

**地質** 赤色粘土と石英を含む、花崗岩起源の土壌。

**収穫** 手摘み

**醸造**