



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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：9°Cから11°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 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 スモーカーサーモン、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。

畠 / 酿造方法

葡萄畠の位置 マイポ・ヴァレー、他

地質 赤色粘土と石英を含む、花崗岩起源の土壤。

収穫 手摘み

醸造