



仕様

地域：チリ / アタカマ

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種：シャルドネ モスカート・アレクサンドリア

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：冷たくして

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかなオレンジ色。ノーズは際立った花と熟したパイナップルを示し、ほのかなマルメロやトーストの含みを伴う。口に含むと素晴らしくフルーティーで、濃厚な酸味がフレッシュさをもたらし、完璧なバランスのタンニンが続く。

葡萄品種 マスカット・オブ・アレキサンドリア 85%、シャルドネ 15%

*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

収穫 手摘み

醸造 果皮と17°Cで発酵。マセラシオンは約2ヵ月間行う。

酸度 5.94g/L

PH 3.20

残糖度 8.80g/L

受賞歴

ティム・アトキン 92ポイント！