



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：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート：非常にエレガントで親しみやすいワイン。洋ナシと赤いリンゴの芳香、蜂蜜とシナモンの含み、濃厚な果物のまろやかな風味を示す。

合う料理：シーフード、魚や白肉料理、パスタと好相性。

葡萄品種：100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

気候：平均20℃の温暖な気候

土壌：保水力が低い粗い土壌

醸造：手摘み収穫後除梗、選果し12℃まで冷やし、空気圧式搾機で搾る。マストを10℃に冷却、コールドセトリングと澱引きし、15℃で発酵を行う。25%はフレンチ・オークとアメリカン・オークの新樽でマロラクティック発酵。シュール・リーで9ヶ月間熟成後、ろ過し瓶詰めを行う。

酸度：6.58g/l

PH：3.26

残糖：2.47g/l