ラス・モラス　ブラック・ラベル　シャルドネ (2019)

9270455

フィンカ・ラス・モラス・ワイナリー

アルゼンチン

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、空気圧式圧搾機で圧搾する。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

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp