



## 仕様

地域：アルゼンチン / メンドーザ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：5℃から8℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート**：黄色がかったフレッシュでクリーンな色合い。ハーブや柑橘系のアロマが続き、リッチなピンクグレープフルーツやメロンを含み、フルボディで甘味さえ感じる後味。

**合う料理**：シーフード、パスタ、熟成チーズと好相性。

**葡萄品種**：100% ソーヴィニヨン・ブラン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール**：メンドーザ、アルゼンチン

**気候**：気候は温暖で乾燥しており、年間降水量は約200mm。一日の気温差が大きく（昼と夜の差が最大20°）、夏の気温は高い。

**土壌**：石の多い土壌 **収穫**：手摘みと機械収穫

**醸造**：ブドウが最高のポテンシャルを発揮する時期に収穫。厳選された酵母と、ステンレス・タンクで低温発酵を行う。2ヶ月間熟成後、ろ過し瓶詰めする。

**熟成**：2ヵ月

**酸度**：7.8g/L

**PH**：3.19

**残糖度**：1.8g/L