



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