ロス・イントカブレ シャルドネ (2021)

9287970

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

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 甘口

アルコール度数(%)： 11.9%

サーブ温度： 6℃から8℃

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 濃い琥珀色の複雑なシャルドネは、とても表情豊か。 バーボンオーク樽での熟成など、世界で高級な蒸留酒にインスパイアされ、ユニークな醸造工程から造り、ユニークな特徴を持つ。ノーズは熟したパイナップル、バニラ、キャラメルが際立ち、スモーキーなニュアンスと絡み合っている。口当たりは滑らかで、甘く長い余韻の後味が特徴的。
葡萄品種 シャルドネ 100%

畑 / 醸造方法

気候 大陸寒冷地、寒暖差があり、平均最高気温は28℃を超えない
地質 河川起源の土壌で、石や転石を含む。砂質土壌は透水性が良い
収穫 手摘み
醸造 収穫後、除梗し破砕する。冷やしてから圧搾し、温度を下げてからろ過など行う。15-16℃でアルコール発酵し、澱引き後瓶詰する。

酸度 6,10g/l
PH 3.00g/L
残糖度 26,5g/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