

ラブ シャルドネ (2021)

9291196

フィンカ・ラス・モラス・ワイ
ナリー

アルゼンチン



仕様

地域: 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(%): 14%

説明

テイスティングノート 緑がかった黄色。トロピカルフルーツやパイナップルの風味を持つ。酸味のバランスが良いフレッシュなワイン。

合う料理 柔らかいチーズやハーブを添えた魚料理、果物とも好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール トウルム、ペデルナル・ヴァレー
気候 温暖で乾燥した気候
地質 数百万年前の石灰質土壌
収穫 手摘み
醸造 コールド・マセラシオン。25日間15-16°Cで発酵する。
熟成 40%は3ヵ月樽熟成

酸度 5.56g/l
PH 5.56
残糖 3.90g/l