



仕様

地域：スペイン / ラ・マンチャ

原産地呼称：スペイン / D.O.-ラ・マンチャ

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13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズは濃く複雑なトロピカルフルーツを示し、パイナップル、マンゴー、バナナが際立ち、背景に柑橘類を感じる。たっぷりとした表情豊かな味わいは、フレッシュさを支える酸味を伴い、長く続く後味はフルーティー。

合う料理 サーモンやマスなどの燻製、牡蠣やアサリ、カニなどの魚介類、白身魚（ヒラメ、ヘイク、ターボット）、焼き魚（スズキ、タイ、ギンダラ）、サラダ、パスタなどと良く合う

葡萄品種 100% シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール 均質な土壌は平坦。赤褐色の砂質粘土が主で、有機物は含まず、石灰と白亜に富んでいる。石灰の地層は多く、葡萄樹の根が通れるようになっている。土地は南北に絶えず隆起しており、北はアランフェスの海拔480mから、南はラ・マンチャの海拔700mまで見られる。**気候** 大陸性気候
地質 石灰質と白亜質土壌

収穫 気象変動の影響を受けたヴィンテージ。2020年の秋、葡萄樹は土壌の水分不足のために不利な状況から始まり、雨は少なく、翌年の十分な発芽を妨げた。1月前半にはフィロメナという暴風雨に伴う歴史的な吹雪があり、その後-16℃まで下がる寒波が襲い、芽が枯れ、株の一部さえも完全に死んでしまった。しかし気候に適応した土着品種は持ちこたえた。9月中旬の雨季は収穫を中断し、遅い地域では病気も発生し、品質基準を維持するためのより厳しい葡萄の選果は不可欠となった。栽培には葡萄樹の個性、土壌、気候、そして栽培者の献身的な取り組みが試される。今年は複雑な年であり、非常に変わりやすい天候だったため、葡萄の育成とワイナリーでの作業は、例年より更に労力を要した。

醸造 除梗後圧搾する。マストは10℃で、最低5時間コールドマセラシオンする。ステンレスタンクで天然酵母といっしょに15℃で発酵する。