



## 仕様

地域：チリ / マウル・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 輝きのあるゴールドイエロー色。パイナップル、マンゴー、グリーンアップルの芳香を示し、微かなバナナとバニラを含む。トロピカルフルーツ、ハチミツ、アプリコットも感じる。ミディアムボディ、持続性があり、シロップのようなフルーティな味わいを持つ。

**合う料理** 脂ののった魚、甲殻類、マイルドなチーズ、リゾットや前菜と良く合う。

**葡萄品種** 60% シャルドネ、40% ヴィオニエ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** マウル・ヴァレー **気候** 地中海性気候

**土壌** 火山性土壌 **収穫** 手摘み

**醸造** 酸化を防ぐため、素早い破碎と圧搾を行う。果汁の濁りや酸味の度合いに応じて圧搾方法を決める。低温で静置デカンテーションを行う。バッチによって異なるが、13-17℃でアルコール発酵を行う。発酵後、ブレンドの一定割合をフレンチオークとアメリカンオークの新樽と古樽に移し、3ヶ月間熟成させる。残りのブレンドは、ステンレススチールタンクで澱と一っしょに熟成し、よりシロップのようなまろやかなテクスチャーを造る。

**酸度** 3-4.5g/l

**PH** 3-4

**残糖度** 3.5-4g/l

## 受賞歴

後続2022ヴィンテージ  
サクラアワード2023 **ダブルゴールド!**