



仕様

地域：チリ / セントラル・ヴァレー

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%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

※オンラインショップでのみお買い求めいただける商品です

テイスティングノート 輝きのある黄金色。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のアロマを含み、トロピカルフルーツや柑橘系果実も加わる。味わいは粘り気があり、バランスの取れた酸味を持ち、バニラも感じる。

合う料理 魚類のソテー、季節のサラダ、さっぱりしたソースのパスタなどと好相性。

葡萄品種 シャルドネ 100%

畑 / 醸造方法

テロワール セントラル・ヴァレー

気候 地中海性気候

収穫 手摘み

醸造 葡萄はできるだけ新鮮さを保つために夜間に破碎し、発酵中の果汁の特徴に多様性を持たせるために異なる酸化レベルを持たせる。温度管理しながら圧搾し、コールドセトリングする。ステンレスタンクで13℃から17℃で発酵後、ブレンドの何割かはフレンチオークとアメリカンオークを使い、粘り気とまるやかさを生む。

熟成 ステンレスタンク

酸度 3,8 -4,5g/L

PH 3,4 - 3,6g/L

残糖度 4 g/l以下