



## 仕様

地域：チリ / アコンカグア・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(%)：13.5%

サーブ温度：9℃から11℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 緑がかった淡い黄色。凝縮してエレガント、フレッシュでとてもフルーティなノーズを示し、ピンクグレープフルーツやライムなどの柑橘系のアロマが際立ち、パイナップルのような甘さも含み、ミネラルを感じる。フレンチオーク樽での熟成によるバニラとトーストしたアーモンドの微かなアロマも補完する。活気があり、生き生きとしていて、ジューシーで繊細な味わいは、ミディアムボディで、ミネラルの余韻が素晴らしく長い。オレンジピールやピンクグレープフルーツなど、柑橘系のアロマが口中に広がる。クリーミーなテクスチャーのフィニッシュは、バランスが取れている。

**合う料理** スモークサーモン、ウサギなどの白身肉、チーズ

**葡萄品種** 100% シャルドネ

**認証** チリ：サステナブル認証

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** アコンカグア・ヴァレー

**葡萄畑の位置** アコンカグア・ヴァレー

**気候** 2022年のシーズンは、アコンカグア・ヴァレーの典型的なシーズンに呼応した。冷涼で遅い春から始まり、風味と酸味が非常に際立つ、小さくて軽やかな果実が実った。1月と2月は寒い月だったが、3月には気温が上昇。しかし3週目以降は再び気温が下がり、寒い日が続き、雲も多かったため、さまざまな品種の成熟が遅れた。シーズンのハイライトのひとつは、雨が降らなかったために葡萄が非常に健全に育ったこと。実はアロマのポテンシャルが高く、品種のピュアでリッチ、ジューシーな自然な酸味を持つ。

**地質** 海岸山脈に位置するロ・ヴァスケズの土壌は、風化の進んだ花崗岩に由来し、一部石英を含む。またマイポ川の氾濫による沖積土壌も混ざり、かなりの粘土質土壌が覆う。シルクのように滑らかなテクスチャーと長い余韻の味わいを生む。

**収穫** 手摘み

**醸造** 葡萄は午前中に手摘みで収穫する。ワイナリーではテロワールの酸とミネラルを維持し、葡萄からのフェノール化合物の抽出を抑えるため、葡萄は房ごと圧搾する。その後24時間～48時間冷温でデキャンターでジュする。きれいな果汁は、アルコール発酵を行い、マストの60%はステンレスタンクで12～14℃の温度で約20日間、残りの40%は使用済みの300lのフレンチオーク樽で16～24℃の温度で発酵する。ステンレスタンクと樽、両方は攪拌しながら発酵。樽熟成されたシャルドネのうち、マロラクティック発酵を行ったのは20%のみ。最終的なマロラクティック発酵の割合は10%。最後に40%は、使用済みのフレンチオーク樽で8ヵ月間熟成する。

**熟成** 60%をステンレスタンクで、40%を使用済みのフレンチオーク樽（300L）で8ヵ月熟成

**酸度** 7.23g/L

**PH** 3.33

**残糖度** 3.20g/L

## 受賞歴

Winart 87ポイント！