



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%

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。濃いノーズはエレガント、フレッシュでとてもフルーティー。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、パイナップルなどの甘い含みや、ミネラルのニュアンスも感じる。フレンチオーク樽熟成によるバニラとトーストしたアーモンドのほのかなアロマが、すべてを引き立てている。快活で生き生きとした、ジューシーで繊細な味わいは、ミディアムからフルボディ。素晴らしいミネラルの余韻を持ち、オレンジピールやピンクグレープフルーツのような柑橘類が広がる。素晴らしくバランスが取れていて、クリーミーなテクスチャーの後味を伴う。

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2023年は、アコンカグア・ヴァレーの典型的なシーズンに呼応した。涼しく遅い春から始まり、風味と酸味が非常に際立つ、小さくて軽やかな実の房ができた。1月-3月は寒く、特に3月は気温が下がり、寒い日が続ぎ、雲が多く、シャルドネの成熟を遅らせた。シーズンのハイライトの一つは、雨が降らなかったために葡萄の健康が保たれたこと。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育むことができた。

地質 赤色粘土と石英を含む、花崗岩起源の土壌。

収穫 手摘み

醸造 収穫は午前中に手作業で行う。テロワールの酸味とミネラル感を維持し、フェノール化合物の抽出を抑えるため、房ごと圧搾。24~48時間コールドマセラシオンし、澱引き後アルコール発酵を行う。65%はステンレスタンクで12~14℃で約20日間、残りの35%は使用済みの300Lのフレンチオーク樽で16~24℃で発酵。どちらも週一回攪拌する。20%はマロラクティック発酵する。

熟成 35%はフレンチオークの古樽で8ヵ月熟成

酸度 7.42g/L

PH 3.15

残糖度 2.90g/L