

EMILIANA ORGANIC VINEYARDS	LATE HARVEST VINTAGE: 2017	D.O.: Casablanca Valley	ANALYSIS		WINE OF CHILE
		VARIETIES: 100% Sauvignon Blanc	Alcohol	12.0° Vol%	
BOTTLING DATE: August 25th, 2017	Residual Sugar	96.40 g/L			
	Total Acidity (tartaric acid)	4.80 g/L			
	pH	3.49			
		Total SO ₂ at bottling	0.190 g/L		

レイト・ハーヴェスト カサブランカ・ヴァレー 2017

生産地：カサブランカ・ヴァレー

収穫：手摘み 2017年4月13日

アルコール度：12.0%

総酸度：4.80g/L

瓶詰日：2015年8月

瓶詰時のSO₂総添加量：0.190g/L

ブドウ品種：100%ソーヴィニオン・ブラン

熟成：100%ステンレスタンクで3カ月

pH：3.49

残糖：96.40g/L

生産量：335ケース(24本入り)

ヴィンヤード：フンド・カサブランカ、ラ・ヴィニーリャ・セクター、ラ・ケブラーダ・ヴィンヤード、沿岸山脈の麓、セクター23、ブロック28。海拔370m、垂直仕立て、ドリップ式灌漑

植樹年・植密度：2003年・2667本/ha

収量：6トン/ha

土壌：帯水層は無いため、正確で適切な灌漑が必要。黒い粘土質から黄色がかった荒い砂質土壌までタイプの違う土壌が混在。

気候：カサブランカは太平洋とフンボルト海流の影響を受ける冷涼な地域。2016-2017年のシーズンは春の訪れが遅く、夏はととても暑く、適切な収穫時期を決める為に、果実の熟度等注意深く管理する必要があった。

醸造：ブドウは手摘みで収穫し、ワイナリーに運ばれすぐに冷却される。その後コンベアーベルトの選果台で注意深く房の選別を行い、その後全房のままプレス機にかけ圧搾する。ジュースはタンクに移されしばらく放置され、上澄みのジュースだけを7日間前後発酵させ、一定の残糖量に達した時、ワインは低温で澱引きされ、亜硫酸を加え発酵を止めた。その後濾過・清澄され、低温安定化し酒石酸を取り除き、ボトリングされた。

ティスティング・ノート：金色に輝く黄色で、桃、ドライ・アプリコット、リンゴ、かすかな生姜やシナモンの香りが感じられる。口に含むと滑らかな質感、甘美な味わいで、ちょうど良いボディとしつかりとした酸が感じられる。アペリティフとして、あるいはフォアグラやハム、ブルーチーズ、またクリーム・ブリュレやパパイアのクリーム添え等とよく合う。

参考小売価格：¥1,600（税別）、375ml



IMO(スイス有機栽培認証機関)認定有機ブドウを使用しています。



WINEINSTYLE