

**EMILIANA**

ORGANIC ✦ VINEYARDS

Karu

CHARDONNAY

VINTAGE: 2017

WINE OF CHILE

## KARU

### Chardonnay 2017

カル シャルドネ

Karu (カル) はイースター島の先住民であるポリネシア人の言葉で「種」を意味します。最初は小さくても少量の水と太陽、そして愛情により大きく育つ種。ワインも小さな種から造られた偉大な創造物です。自然環境に配慮された畑から造られた Karu は毎日の食卓で楽しめる、フレッシュでフルーティな口当たり良いワインです。

生産地： ヴァレ・セントラル

ブドウ品種： 89% シャルドネ

アルコール度： 13.1度

総酸度： 4.91 g/L

ヴィンテージ： 2017

熟成：ステンレスタンクで4ヶ月

pH: 3.42

残糖： 4.06 g/L

気候： 地中海性気候で雨は冬季、暖かく乾燥した夏、日中と朝夕の寒暖差が大。これらの条件により理想的なブドウ栽培地域。

土壌： 水捌けよく、肥沃で、農地として相応しい土壌。主に堆積層土壌。

#### テイasting・ノート

明るい薄い黄色で、パイナップルや爽やかな柑橘系のアロマと、複雑味を持ったアロマ。

バランスのとれた、フレッシュな果実味が口に広がり、心地の良い酸味が後味へと長く続きます。

#### フードペアリング

まろやかな味わいで果実が爽やか、バランスの取れた酸味が、白身のお魚やスモークサーモンやマグロ、メカジキ、またはアワビなどの貝類やイカなどにも良く合います。

**WINEINSTYLE**