

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NATURA

SAUVIGNON BLANC

VINTAGE: 2018

WINE OF CHILE

NATURA
Sauvignon Blanc 2018
ナチャーラ
ソーヴィニヨン・ブラン

生産地： チリ
ブドウ品種： 100% ソーヴィニヨン・ブラン
熟成：ステンレスタンクで3か月
アルコール度： 12.2 度
総酸度： 5.90g/L

ヴィンテージ： 2018
pH: 3.12
残糖： 1.15 g/L

気候： 太平洋のフンボルト海流の冷気の影響を受ける。一定の湿度が保たれ、平均気温は夏で25℃、冬で14℃。

土壌： 水はけがとても良いための確な灌漑が必要。黒い粘土質や、黄色がかった荒い砂質土壌等、様々な種類の土壌。

テイasting・ノート

クリーンで透き通った薄い黄緑色。香りはとても複雑味があり、レモン、グレープフルーツやライムに微かな白胡椒や繊細なハーブのアロマを感じます。

滑らかな口当たりのフレッシュで酸味のバランスが良い、適度なボリュームを持つ後味の長いワイン。

フードペアリング

魚介類、しかもレモンなどで味付けしたシンプルで軽やかな料理セビーチェなどとよく合います。また、寿司やシーフードソースの Pasta ともよく合い、アペリティフやフレッシュなチーズ等ともよく合います。

参考小売価格： ¥1,400 (外税)



ECOCERT (エコサート)
フランス国際有機栽培認証機関、認定ブドウ使用



WINEINSTYLE