

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

NATURA

SAUVIGNON BLANC  
VINTAGE: 2018

WINE OF CHILE

**NATURA**  
**Organic Sauvignon Blanc 2018**  
ナチュラ  
オーガニック ソーヴィニオン・ブラン

生産地： チリ  
ブドウ品種： 100% ソーヴィニオン・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



**The Vegan Society** (ヴィーガン協会)  
イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイン



WINEINSTYLE