

## Organic Sparkling Wine Brut オーガニック・スパークリング・ワイン ブリュット (シャンパーニュ方式)

生産地：ヴァレ・カサブランカ

ヴィンテージ：NV

ブドウ品種：80%シャルドネ、20%ピノ・ノワール

ヴィンヤード：沿岸山脈の斜面にあるfund・カサブランカ、ラ・ヴィニーヤ・ゾーン、ラ・ケブラーダ・ヴィンヤード、海拔 370m、垂直仕立て、ドリップ式灌漑

植樹年&密植度：1998-2003年、4000本/ha

収量：12t/ha

収穫：手摘み 2016年2月24日 - 3月7日

醸造所：ラス・パルメラス

熟成：瓶2次発酵後6か月

アルコール度：12.5%

pH: 3.08

総酸度：6.71g/L

残糖：8.48g/L

ボトリング時のSO<sub>2</sub>：0.078g/L

生産量：1,100ケース

### カサブランカ・ヴァレー

カサブランカ・ヴァレーは寒流の流れる太平洋に近く、冷たい海風の影響を受け、夏でも気温が上がり過ぎない冷涼な環境です。地形はなだらかな丘が東に行くにつれ標高が高くなり、沿岸山脈に続きます。土壌は砂質ロームを含む堆積層です。表土は浅く、水捌けが大変良い栄養分の少ない土壌で、チリの他のヴァレーと比較すると収穫量はかなり低くなります。さらにこの冷涼な環境がブドウの熟度の進みをスローペースにし、素晴らしいアロマやフレーバーを造り出す、シャルドネやソーヴィニオン・ブラン等の品種に最適な土地です。

### 醸造

手摘みで収穫されたブドウは直ちにコルチャグアのパルメラス・ワイナリーに運ばれ一晩冷却され、翌朝圧搾されます。固形物を沈殿させて上澄みのジュースだけが発酵されます。第一次発酵終了後、ワインは澱と一緒に熟成され、複雑味を増すために毎週攪拌作業（バトナーージュ）が行われます。その後、ワインは滑らかな泡を造る為に瓶に詰められ瓶内二次発酵され（1-2ヶ月）、6ヶ月間澱と一緒に熟成されます。その後ワインはデゴルジュマン、ドサーージュを行い出荷されます。

### テイasting・ノート

明るい黄色で、きめ細やかな泡立ちで、白い果実やトーストの香り。味わいはフレッシュでバランスの取れた後味の長いワインです。

参考小売価格：¥1,980（税別）

バーコード：7804320646589



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

