

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

Chardonnay 2016

ノヴァス シャルドネ

生産地：ヴァレ・カサブランカ
ブドウ品種：100%シャルドネ
ヴィンヤード：ラ・ケブラーダ・ヴィンヤード（フンド・カサブランカ、ラ・ヴィニ
ーヤ・セクター）、沿岸山脈の麓、ブロック 24・25、海拔 370m、畝は北東から南
東、垂直仕立て、ドリップ式灌漑
植樹年&密植度：1993年、4,000本/ha 収量：10トン、50HL/ha
収穫：機械収穫 2016年4月9-12日、手摘み 2016年4月22-25日
醸造所：ラス・パルメラス 熟成：18%フレンチオーク樽で4カ月
アルコール度：13.6% 残糖：2.37g/L
総酸度：5.63g/L pH：3.36
ボトリング時のSO₂：0.093g/L 瓶詰日：2016年8月
生産量：18,330ケース

土壌：山から来る数種類の堆積物からなる沖積層。砂質ローム質で
伝導性は低く（塩分無し）、土壌は若干酸性。色は濃く、根は張りや
すく、栄養分と保水性は中程度。

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℃。

2015-2016年の生育期は春の訪れが遅く、一転夏は暑く、収穫期
を見定めるのに注意深く観察が必要でした。

醸造：機械収穫のブドウはブドウの温度が低い時間帯の夜間に収穫
されます。収穫後直ちに空気圧の全房プレス機で圧搾され、ジュー
スはセラーに運ばれます。手摘みのブドウは収穫後ワイナリーまで
運ばれコンベアベルトに乗せられ選別が行われ、その後全房プレス
機にかけられ優しく丁寧に圧搾されます。ジュースはステンレス製
タンクとオーク樽に移され、選び抜かれた酵母で発酵されます。ア
ルコール発酵が終了すると、澱と一緒に攪拌しながら熟成されます。
マロラクティック発酵は行われません。ボトリング前にベントナイ
トで清澄され、低温安定化し酒石酸を取り除きます。

テイastingノート：黄金色で、フルーティなパイナップル、ア
プリコットのアロマにかすかなヘーゼルナッツが感じられます。舌
触りはクリーミーでベルベットの様に滑らかで、バランスの取れた
酸味と深みのある味わいを持っています。

参考小売価格：¥1,850（税別）

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。



★★★★★ 2017年9月ワイン王国創刊100号で五つ星の中の五つ星に選ばれました ★★★★★

WINEINSTYLE