

EMILIANA

ORGANIC  VINEYARDS

NOVAS

Chardonnay 2017

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 2017年3月12-15日、手摘み 2017年3月21-24日
醸造所：ラス・パルメラス 熟成：14%フレンチオーク樽、2%フレンチ
オークフッド樽で4カ月 アルコール度：14.0% 残糖：4.48g/L
総酸度：5.32g/L pH：3.39 ボトリング時のSO₂：0.098g/L
瓶詰日：2018年4月 生産量：15,000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℃。

2016-2017年の生育期は、降水量の少ない冬から始まり、雨は6・7
月に集中して降りました。夏は高温が4月まで続き、そのため例年よ
り一か月程早く収穫を始める事になりました。

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）



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