

# EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

## NOVAS

### Organic Chardonnay 2018

ノヴァス オーガニック 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・ヴィニエーヤ・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：手摘み 2018年3月22日-4月4日

醸造所：ラス・パルメラス

熟成：33%フレンチオーク樽、5%フレンチ

オークフドル樽、62%ステンレスタンクで6カ月 アルコール度：14.8%

残糖：2.54g/L

総酸度：5.57g/L

pH：3.47

ボトリング時のSO<sub>2</sub>：0.067g/L

瓶詰日：2018年12月

生産量：17,200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℃。

2017-2018年の生育期は、芽吹きも一定し、霜の害も無く、収量にとっては何の問題もないシーズンでした。1・2月は朝霧の多い日や曇りの日も多く、収穫は例年に比べ約2週間ほど遅れました。

醸造：手摘みされた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、フルーティでトロピカルなパイナップル、メロンのアロマにかすかなナッツ、バニラが感じられます。舌触りはみずみずしく、ちょうど良いボリューム感と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



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