

# EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

## NOVAS

### Sauvignon Blanc 2017

ノヴァス ソーヴィニヨン・ブラン

生産地：ヴァレ・デ・サン・アントニオ

ヴィンテージ：2017

ブドウ品種：100%ソーヴィニヨン・ブラン

ヴィンヤード：フンド・ロサリオ、ゾナ・ラグニーリャ

海拔 250m、クローン 242、垂直仕立て、ドリップ式灌漑、主に斜面に植樹

植樹年&密植度：1999-2005 年、3030 本 / ha

収量：9 トン、40HL/ha

収穫：2017 年 3 月 3-11 日

熟成：ステンレスタンクで 3 カ月

醸造所：ラス・パルメラス

アルコール度：13.7%

pH: 3.19

総酸度：5.40g/L

残糖：1.69g/L

ボトリング時の SO<sub>2</sub>：0.099 g/L

瓶詰日：2017 年 7 月

生産量：7,770 ケース

#### サン・アントニオ・ヴァレー

気候&土壌：サン・アントニオ湾周辺はチリの中でも最も沿岸ワイン産地の特徴を持つエリアです。レイダ、ロ・アバルカ、ロサリオの 3 つの沿岸山脈の中に畑が広がり、新しいワイン産地が常に広がりつつあります。山の多い地理的条件もあり、冷涼で表土の浅い岩の多い土壌で、ミネラル分と凝縮感のある酸味が特徴の白ワインを産出する地域です。

#### 醸造

夜間の気温の低い時間に収穫されたブドウは直ちにワイナリーに運ばれ空気圧式プレス機で除梗せず全房のまま圧搾されます。固形物を沈殿させて濁度 100NTU になった上澄みのジュースに、選び抜かれた培養酵母を添加して発酵されます。発酵は 15°C から始まり 16-17°C で終了します。その後タンクは冷却され、粗い澱を取り除いて別のタンクに移され、その後、澱と一緒に 3 か月熟成されます。この過程を経る事で、ワインにアロマやふくよかさ・複雑味が加わります。

#### テイasting・ノート

緑がかった明るい黄色で、華やかな香りを持っています。グレープフルーツやライム、マンゴに、かすかな塩分と共にや白胡椒のフレーバーも感じられます。ちょうど良いボリューム感、酸が長い後味に繋がります。

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