



VIÑA COBOS
PAUL HOBBS

BRAMARE

Chardonnay

LOS ARBOLITOS VINEYARD

2017

ヴィーニャ・コボス ブラマーレ シャルドネ
ロス・アルボリトス・ヴィンヤード
ロス・チャカイエス ヴァジェ・デ・ウコ

VARIETAL COMPOSITION
100% Chardonnay

HARVEST

手摘み、2017年3月3日

APPELLATION

Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco

VINEYARD

標高 1,100m の高地にある畑。ブドウは VSP にて仕立てられ、ドリップ式灌漑方を採用。平均樹齢は 15 年。

SOIL

粗い砂質ローム、上部は土壌浸食によって削られた尖った岩が散乱している

GROWING SEASON

ジメジメしていた 2016 から一変して、2017 年はラニーニャの影響でとても乾燥した生育期でした。春先の平均気温は例年よりも低く、後半の霜で収量が激減しました。2 月は涼しく雨も降りました。収穫は遅れて 2 月 16 日に始まり、4 月 20 日に全てを完了しました。収穫時の天気と気候は素晴らしく、健全でクオリティが高いブドウを収穫しました。収量は 1 エーカー辺り 3.5~4.5 トンでした。

AGING & BOTTLING

土着酵母と厳選した酵母を使用。MLF を一次発酵と同時に樽の中で行います。12 ヶ月間シュール・リーにて熟成。フレンチオーク新樽を 50% 使用。無清澄で 2018 年 3 月に瓶詰め。

TASTING NOTES

緑がかった麦色で、アロマはフレッシュでデリケートで、青りんご、洋梨、タイム等を感じます。ワインの余韻は長く、バラン良い酸とミネラルがあります。

希望小売価格：¥6,700（税別）



WINEINSTYLE

〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番董友ビル 2 階
t: 03-5413-8831 || info@wineinstyle.co.jp || www.wineinstyle.co.jp



VIÑA COBOS

190416