

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

La Vinilla White Blend 2016

Chardonnay/Viognier/Marsanne/Rousanne Valle Casablanca

シグノス・デ・オリヘン

ラ・ヴィニーヤ ホワイト・ブレンド

シャルドネ/ヴィオニエ/マルサンヌ/ルーサンヌ ヴァレ・カサブランカ

生産地：ヴァレ・カサブランカ

ヴィンテージ：2016

ブドウ品種：72%シャルドネ、12%ヴィオニエ、10%マルサンヌ、6%ルーサンヌ

ヴィンヤード：ラ・ヴィニーヤ・セクター（ラ・ケブラーダ・ヴィンヤード）、フンド・カサブランカ、沿岸山脈の麓、ブロック 15、16、26、32

海拔 370m、垂直仕立て、マルサンヌとルーサンヌは 5BB 接ぎ木、ドリップ式灌漑

植樹年&密植度：1999 年から植樹、4000 本 / ha

収量：4 トン、20HL/ha

収穫：2016 年 4 月 12-21 日、手摘み

熟成：62%フレンチオーク樽、

15%フレンチオークフッドル、19%卵型コンクリートタンク、4%ステンレスタンクで 4 か月

醸造所：ラス・パルメラス

ワインメーカー：アルバロ・エスピノーサ

アルコール度：14.2%

pH: 3.40

総酸度：5.25g/L

残糖：2.19g/L

瓶詰日：2016 年 12 月

瓶詰時の SO2：0.088g/L

生産量：2,775 ケース

熟成可能年数：4 年

土壌：砂質ロームの堆積層。土壌は若干酸性（pH6.3）、有機物は少なく（2%）、塩分も低い。肥沃度と水分量は中程度。

気候：2015-2016 年の生育期はエル・ニーニョ現象の影響を受けたシーズンだった。比較的暖かく雨の少ない冬に始まり、春には雨が降り、曇りの多い天候の為気温も低かった。エル・ニーニョのピークは 12 月で暑い夏となったが、比較的湿度が高かった為、開花が安定せず、果実の完熟のスピードも遅くなった。

醸造：夜間の気温の低い時間に収穫されたブドウは押しつぶされないように 12Kg 入りの小さな箱でワイナリーまで運ばれすぐに冷却されます。ブドウはコンベアベルトに乗せられ選別が行われ、その後空気圧式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に移されアルコール発酵が始まります。発酵が完了する前に全てのワインがフレンチオーク樽に移され発酵を終了させます。発酵終了後、マロラクティック発酵が始まらない様に少量の SO2 が添加され、もともと持つ酸味のフレッシュ感を保ちます。ワインはその後 5 か月間バトナーージュをしながら熟成され、ワインに複雑味を与えます。ボトリングの前にベントナイトで清澄され、酒石除去の為に低温安定化されます。

テイasting・ノート：黄金色で、ピーチやアプリコット、白い花を思わせる香りに、かすかにクルミをつぶしたような複雑なアロマが感じられます。口に含むと滑らかでフレッシュ感溢れ、心地よい酸味と味わい深さが後味に長く続きます。

参考小売価格：¥3,000（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。



WINEINSTYLE