

ペルレス ブランケス

ピノ・ブラン・デ・ノワール - シャルドネ



テクニカルインフォメーション

ブドウ品種

ピノ・ブラン・デ・ノワール 60%、シャルドネ 40%

醸造方法

ピノは収穫後、ワイナリーへの輸送途中に果皮が破れたり粒が壊れることによってマセラシオンが始まるのを避けるために一房ずつ慎重に選別して小さな箱に入れていきます。ワイナリーに運ばれたブドウは極低温になるまで冷やされます。その後軽くマセラシオンを行い、空気圧式圧搾機で優しく圧搾します。カヴァ用のシャルドネは最適な酸度と糖度のバランスを持った時に収穫されます。二つのそれぞれのブドウはアロマを最大限に残すように別々にステンレスタングで低温発酵を行います。シャルドネの一部はオーク樽で発酵を行います。出来上がったベースワインはブレンドされ安定化を行い、ティラージュを行い瓶内二次発酵へ。最低 24 か月の瓶の中で熟成されます。

視覚

鮮やかな淡い黄色、イエローとグリーンを付けた小さな「ホワイトパール」がゆっくりと上昇していきます。絶え間なく続く小さな泡は気まぐれな絵を描きながら王冠を形成します

嗅覚

第一香は非常に心地よく繊細で軽快なアロマ、品種の個性と熟成香が長く続きます

味覚

口に含むと心地よく豊かな味わい、苦みがなくエレガントで非常に長い余韻がある

締め括り

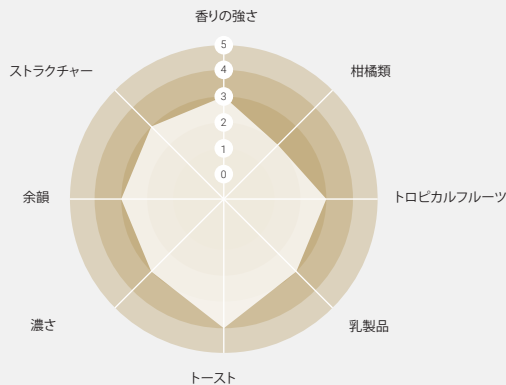
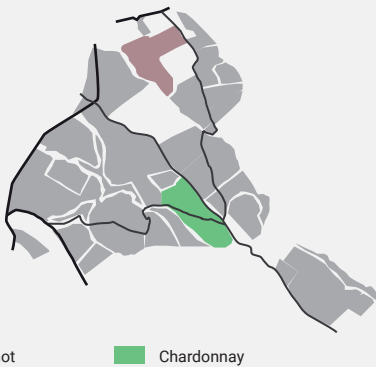
非常にバランスが良く、繊細で余韻の長いワイン

楽しみ方

しっかりした料理にも合わせられるボディを持っているので、どのようなシーンでも、食前酒、または様々な料理と合わせてお楽しみいただけます。

味覚

地理的位置



テクニカルインフォメーション

アルコール度数	12.5% vol.
糖度	4.5 g/l
酸度	6.4 g/l
PH	3
SO ₂	90 ppm

プレミアム・カヴァ



オディセア



ペルレス ローセス



ペルレス ブランケス



チャレッコ