

オディセア

シャルドネ - パレリャーダ



テクニカルインフォメーション

ブドウ品種

シャルドネ 65%, パレリャーダ 35%

醸造方法

シャルドネは最適な熟度で収穫され、マセラシオン後に優しく圧搾されます。パレリャーダも同様に行い、ステンレススティールタンクで低温発酵を行います。発酵が終わったワインはブレンドされ瓶詰めされ、瓶内二次発酵が始まります。最低2年間の熟成を経て皆様にお楽しみいただけます。

視覚

黄緑色の輝きを持つ淡い黄色、絶え間なく続く細かい泡は表面に王冠を形成するまでゆっくりと上昇していきます。

嗅覚

非常に心地よく繊細。品種の特徴と熟成を長く感じられます。

味覚

口を含むと心地よく、滑らかで柔らかい口当たり。辛口でフレッシュで後味はまろやか。エレガントでバランスの良い素晴らしいワイン

締め括り

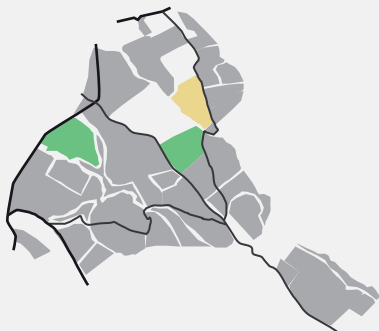
バランスの良い調和のとれた味わいで、素直な後味で素晴らしい余韻を持ったワイン

楽しみ方

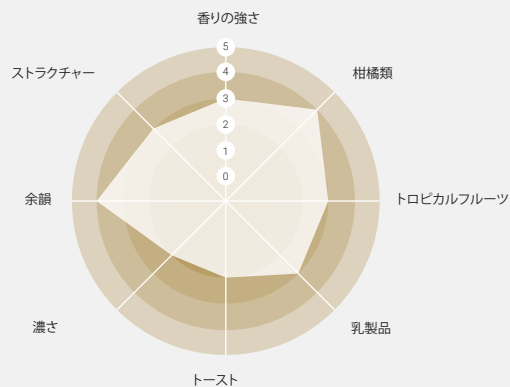
4~10°Cに冷やしてください。どのようなシーンでも、食前酒、または様々な料理と合わせてお楽しみいただけます。しっかりしたボディを持ったワインはメインディッシュやソースを使った料理と一緒に召し上がりがいただけます。

味わ

地理的位置



パレリャーダ
シャルドネ



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	6.3 g/l
PH	3
SO ₂	97 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