

チャレットロ

チャレットロ



テクニカルインフォメーション

ブドウ品種

チャレットロ 100%

醸造方法

このブドウは 1984 年に植えられた「デル・メル」と呼ばれる畑で栽培された 3,800 本の葡萄樹から収穫されます。すべて手作業で丁寧に収穫を行うため、葡萄はダメージを受けないで圧搾機まで運ばれます。圧搾後、モストフロールをデキャンタージュして小さなステンレススティールタンクに移され 16℃で 3 週間かけてアルコール発酵を行います。常に最大限の注意を払い酸化を防ぎます。清澄後、濾過と安定化を行いワインは瓶詰めされ瓶内二次発酵のため薄暗い静かなセラーに運ばれます。約 2 年の瓶内熟成の後、デゴルジュ、ラベル作業を経て市場へと出荷されます。

視覚

淡く鮮やかな黄色。細かい泡が絶え間なく立ち上ります

嗅覚

非常に心地よく、第一香は瓶内熟成によってもたらされる複雑なアロマが感じられます

味覚

口当たりの良い豊潤で滑らか、エレガントで余韻の長いワイン

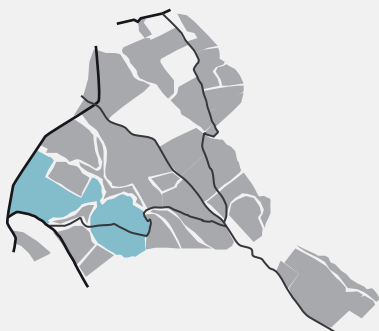
締め括り

非常にバランスの良い、繊細で余韻の長いワイン

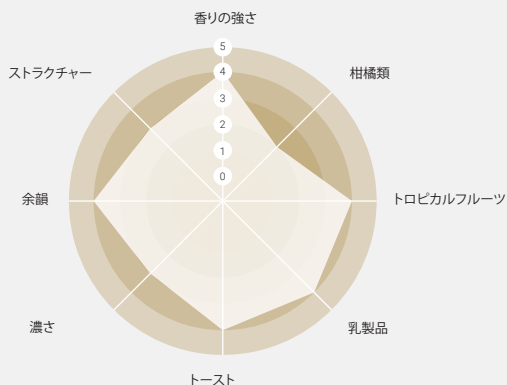
楽しみ方

どのようなシーンでもお楽しみいただけます。食前酒はもちろんどのような料理にも合わせていただけます。しっかりしたボディを持っているので力強い料理でも美味しくいただけます。

地理的位置



チャレットロ



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 g/l
酸度	6.2 g/l
PH	3.1
SO ₂	88 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



チャレットロ