

GRANITO SEMILLON 2020

グラニト セミヨン

ティスティング・ノート

クリーンで光り輝くゴールデンイエロー。完熟したレモンや洋ナシのアロマにミネラル感が感じられます。口当たりはエレガントで且つフレッシュ感があり、後味には塩味が感じられデリケートなテクスチャーが広がります。

カニやキンキ等の白身の魚とよく合います。

今、飲んで美味しいワインであると同時に、5年くらい熟成しても個性を楽しめるワインです。

10-12℃に冷やしてお飲みください。

情報

ヴィンテージ： 2020

ヴァレー： マウレ

品種： 100%セミヨン

ヴィンヤード

土地： バトゥコ、太平洋から 30km、標高 187m

ブロック： 1

土壌： 長石とカオリン石を多く含む、母岩が分解された花崗岩質土壌

収量： 8000kg/ha

収穫： 3月26日。ブドウが潰れないように12kg入りの小箱を使用しながら手積み

醸造

プレス： 垂直型の全房プレス

発酵： 天然酵母で15-18℃で14日間、フレンチオーク樽で発酵

熟成： 2500Lのフールドル樽70%、フレンチオークの小樽30%で12ヶ月熟成

テクニカルデータ

アルコール度：13%

pH：3.16

総酸度：6.27g/L

残糖：2.07g/L

UPC：7804444001738

参考小売価格：¥5,450（税別）

