

FINCA SAN BLAS BLANCO 2013



サン・ブラス・ブランコ 2013

ブドウ品種:

メルセグーラ（バレンシア地方固有品種）50%、シャルドネ50%

ブドウ畑:

粘土質・石灰質土壌。標高750m

収穫:

手摘み、10kg箱使用。2013年9月前半に収穫。

醸造・熟成:

17°Cで二週間発酵。フランスの樽メーカー、Boutesの木目の細かい、ライト・トーストの仏オーク500L新樽でオリとともに3ヶ月間熟成。

ボトリング:

2014年2月1日

テイastingノート:

外観・輝きのあるストローイエロー。クリーンで、印象的な色。香り・白い花、乳製品を思い起こすほんのりした柔らかい香り。その奥に柑橘類を感じる。

味わい・フレッシュ、フルーティー、コクがあり、クリーミー。バランスよく仕上がった酸により、非常に爽やかなフィニッシュ。中〜長めで、とてもバランスがいい余韻。

マリージュ:

ワインのみ、あらゆる種類の魚介類、鶏肉等の白身の肉、パスタ、魚介類を使った米料理、生のフルーツ、ドライフルーツ

賞・評価:



89 points



91 points



Zarcillo de Plata

アルコール度数: 13%
サービス温度: 8-10°C

容量・入数:



750mlボトル / 6本入り箱