EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

INDIGO
RESERVA

CHARDONNAY
VINTAGE: 2023

WINE OF CHILE

インディゴ
Organic Chardonnay 2023
オーガニック シャルドネ

生産地：	ヴァレ・カサブランカ
ヴィンテージ：	2023 年
品種：	85%シャルドネ、15%その他
熟成：	95%ステンレスタンク、5%フレンチオーク樽で 3 ヶ月熟成
アルコール度：	13.5%
pH：	3.38
総酸度：	4.81 g/L
残糖：	2.89 g/L
瓶詰め時の SO2：	0.084g/L

気候： 太平洋とフンボルト海流の冷気の影響を受ける冷涼な産地。一定の湿度が保たれ、平均気温は夏で 25°C、冬で 14°C

土壌： 水はけがとても良いため的確な灌漑が必要で、黒い粘土質から黄色がかった荒い砂質土壌まで様々なタイプの土壌が混在

ティスティング･ノート

クリアで明るさのある薄い黄色。グレープフルーツやライムなどの柑橘系のすっきりとした香りに、パイナップル等のトロピカルフルーツ、そしてかすかなハーブの香りも感じられます。味わいはバランス良く、フレッシュでフルーティ、ベルベットのように滑らかな口当たりと、心地よい後味が続きます。

フード・ペアリング

クリームソースやバターを使った魚貝類によく合います。またシーフードソースのパスタや、チーズやドライフルーツと一緒に楽しむアペリティフとしても楽しめます。

参考小売価格： ￥1,400（750ml，税別）
￥700（375ml，税別）

JAS
日本農林規格認定有機ブドウ使用

The Vegan Society（ヴィーガン協会）
イギリス国際ヴィーガン認証機関認定ワイ

WINE to STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp