

Villasenor Sauvignon Blanc Central Valley

大きな可能性を秘めたワイナリー！

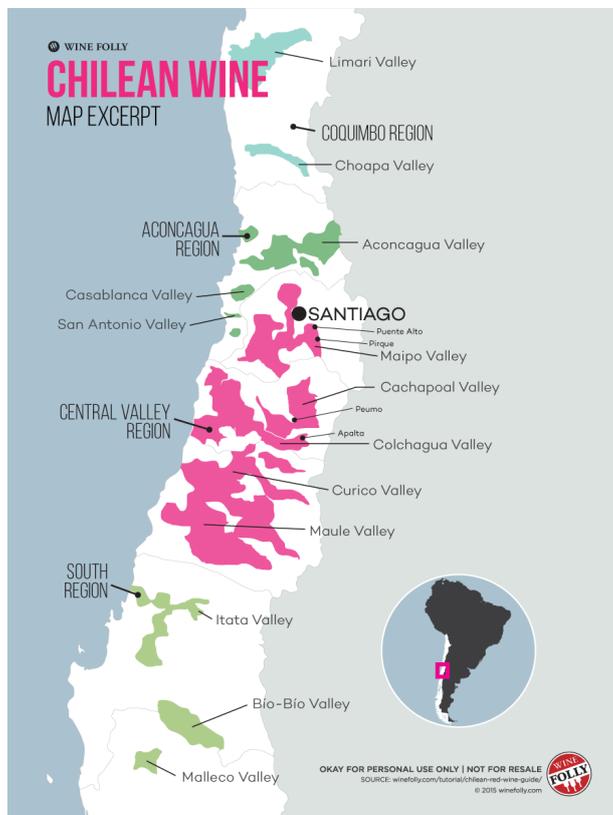
手摘みの収穫、サステイナブルで造られる個性豊かなナチュラルワイン！

ヴィジャセニョールのワイナリー設立は、まず良いブドウを得るために土地選びから始まりました。これは消費者を裏切らないワイン造りの基本と言えるでしょう。

現在のワインメーカーは、スペインのタラゴナ大学で醸造学を学び、フランスのプロヴァンスなどで経験を積んだイリアス・オブレケ氏。

ヴィジャセニョールのワイン造りは、地下 18 メートル程(4 層に分かれている)の醸造設備により行われます。手摘みで収穫されたブドウは、アルコール発酵、マロラクティック発酵、その後の熟成まで、ワインをポンプなどで汲み上げる事はせず、重力によってのみ液体(ワイン)の移動が行われます。

このようなサステイナブルなワイン造りは、ヴィジャセニョールの個性を最大限に引出し、消費者を裏切らないワイン造りに繋がっています。そして、何よりこのワイナリーに関わる人は若く、サステイナブル農法の導入、手摘みによる収穫など、今後がますます期待されるワイナリーの一つです。



- ◆生産者: ヴィジャセニョール
- ◆ワイン名: ソーヴィニオン・ブラン・セントラル・ヴァレー
- ◆タイプ/容量: 白ワイン・辛口/750ml
- ◆生産地: チリ/セントラル・ヴァレー
- ◆ブドウ品種: ソーヴィニオン・ブラン 100%
- ◆コメント

抜栓直後からパイナップルの風味がグラスに満たされる！ トロピカルフルーツやグレープフルーツなどのフレッシュな柑橘フルーツの香り。口に含むと香り以上の印象が残る！ 香り同様に、柑橘フルーツやパイナップルの果実のインパクトが強く、同時に「キリッ！」とした酸も現れる。酸は強いが決して主張しすぎず、心地良くワインに調和している。美味しいソーヴィニオン・ブランの典型的なスタイル！

◆参考小売価格: 1,300 円 (税別)

◆JAN コード: 7804652920821