

DESEO
INDÔMITO

ヴィオニエ



製造

- ・ 品種: 100% ヴィオニエ
- ・ 原産地: サンタ・マリア・デ・ガジャルド溪谷
- ・ 標高: 1,960メートル
- ・ 栽培方式: 垣根仕立て
- ・ 灌漑: 点滴灌漑
- ・ ワイン醸造家: ファブリシオ・エルナンデス、アゴスティーナ・アステギアーノ
- ・ アルコール度数: 13.4%

テイスティングノート

発酵: フレンチオーク樽
熟成: フレンチオーク樽で12ヶ月
ポテンシャル: 3年

複雑で香りの強いワインです。淡い金色を帯びています。トロピカルでエレガントなフルーツの香りがあり、桃のヨーグルト、ユーレカレモン、グアナバナ、白桃が際立ちます。また、ハーブのニュアンスやバターの香りも感じられます。口に含むと、力強く、ボディがしっかりしており、中程度の酸味があり、長い余韻と心地よい後味が楽しめます。



CASA DE QUESADA

ヴィオニエ

