

ブランド名(和) エル・エステコ  
ブランド名(英) El Esteco  
商品名(和) エル・エステコ ブリュット ナチュレ  
商品名(英) El Esteco Brut Nature  
格付 カルチャキ・ヴァレー

限定



生産国	アルゼンチン	商品コード	63353
生産地域	カルチャキ・ヴァレー	JANコード	7790189042948
生産者名	ボデガ・エル・エステコ	アルコール度数	12 % vol
生産者名(英)	Bodega El Esteco	適温	7 ~ 10
生産年	NV	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成(無)
味	辛口	品目	果実酒(スパークリングワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	6,800円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ85 % ピノ・ノワール15 %		

エル・エステコが造る最高峰のスパークリング。高標高による伸びやかな酸、ジューシーな果実味、香ばしいフレーバーが調和しており、瑞々しくもドライな味わい。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

輝きのあるレモンイエロー。強弱のある泡立ち。

### ▶香りについて

フレッシュな洋ナシやパイナップルに、かりんのような香りが豊かに感じられる。ミネラルを感じさせる硬質なニュアンスにほのかな白い花の蜜とイースト香が漂う。

### ▶味わいについて

ジューシーでありながらドライな印象の辛口ミディアムボディ。柑橘系の瑞々しい果実味と澱由来の香ばしいフレーバーが伸びやかな酸によりきれいに調和する。ソフトな泡により口当たりはスムーズでグレープフルーツの果皮のような心地よい苦味が長く続く。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

1,800mを超える高地で、痩せた土地に豊富な日照、低湿度、そして昼夜の寒暖差がある。手摘みで収穫。

### ▶製法について

葡萄は除梗し、空気圧を用いたプレスを行った後、8まで冷やして静置。一次発酵は選択酵母を用いて13~15で行う。二次発酵は14にてシャンパーニュと同様の伝統的な製法を用いる。30日ごとに動瓶を行いながら18ヶ月間、澱と共に熟成する。残糖量：5g/L。総酸度：6.76g/L。

## サイズ

入り数	4本
ケース重量(kg)	7.4
単品重量(kg)	1.7

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	10.5 × 39.5 × 34
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	33 × 9 × 9

## 受賞歴

## このワインに合う料理は？

食前酒、焼きタラバガニ、生牡蠣、キスの天ぷら(塩・レモンで)