

アパルドゥネ

生産者	Doniene Gorronдона Txakolina						
	ドニエネ・ゴロンドーナ・チャコリーナ						
産地	バスク州						
原産地呼称	チャコリ・デ・ビスカリア						
ぶどう品種	オンダラビスリ (75%) ムネマハッサ (25%)						
タイプ	スパークリングワイン						
平均樹齢							
気候							
土壌	カンタブリア海に面した急傾斜						
標高							
収穫	9月19日～と10月5日手摘み						
栽培	(Panadiene、Iturriaga、Artatzuzaharのブドウ園)						
醸造	伝統的シャンパーニュ式「ティラージェ」プロセスまで、タンク内でシュールリー熟成される。						
熟成	pupitresに入れ、(沈殿物をに移動することを目的として、ルミアージュ(動 場)は手動。 degorgement(澱引き)した後のドサージュ(リキュール添加)は0				アルコール度数	11.0%	
残糖分	3,5 g/l				飲み頃温度	5~8度	
総酸量(酒石酸)	7,15 g/l				飲み頃	現在および今後3年間	
揮発酸量					参考小売価格(税別)	6,000	円
認証							
年間生産本数	1500本	サイズ	単品	ケース	成分表		
内容量(ml)	750	縦(mm)	100	350	酸化防止剤	○	
ケース入数		横(mm)	100	275			
商品番号	500398	高さ(mm)	315	200	ソルビン酸	×	
JAN	8437002151508	重量(kg)	1.7				
受賞歴							
メディア評価							
コンクールメダル							
合う料理							
テイastingノート	<p>緑がかった反射を伴う黄色の麦わら色。</p> <p>リンゴ、フェンネル、ヘーゼルナッツ、クルミなど発酵に由来するアロマ。</p> <p>わずかに酸味があり、バランスが取れており、エレガントでクリーミーで、フィニッシュはアーモンドのノート。何よりもオリジナリティが際立っています。(2019)</p>						