

## テイスティング シャルドネ データ

### ● 都農ワイン

項目	シャルドネ アンウッディド 2015	シャルドネ エステート 2014
年間雨量	3,100mm	3,450mm
年間平均気温	16.7°C	16.3°C
樹齢	平均20年	平均19年
満開日	2015年5月18日	2014年5月19日
収穫日	2015年8月22日	2014年9月3日
糖度	20度	20度
酸	6.3g/L (酒石酸換算)	5.7g/L (酒石酸換算)
収穫量	600kg/10a (例年1,000kg程度)	1,000kg/10a (例年1,000kg程度)
アルコール度数	11度	11度
瓶詰時酸	7.1g/L(酒石酸換算)	
果汁 補酸	有り	有り
果汁 補糖	無し	無し
残糖分	7g/L程度	
グインテージ情報	2015年は例年と同時期に萌芽を迎え、5月までは安定した気候が続いた。しかし、梅雨入り以降5月下旬から7月下旬まで曇雨天が続く。8月に入り安定した気候が続き、それに伴って色も熟度も上がった。傷んだ果実を丁寧な選果をしながら収穫、例年より40%程度収穫量が減少した。	2014年は、春先から寒さが続き、例年より数日早い萌芽を迎えた。開花までの気候も安定し例年と同じ時期に満開した。以降も暖かい天候がベレゾーン時期まで続いた。その後、2度の台風を受けたが大きな被害はなかった。
メイキング情報	風船タイプのプレス機にて、低圧搾汁。清澄を24時間後にオリ引き、ステンレスタンクで低温発酵(13度)を3週間行った。若干の残糖を残して発酵停止。その後6ヶ月間タンク熟成した。	

### ● Small Forest -Upper Hunter Valley, NSW, AU

	Estate Chardonnay 2015	Orengé Chardonnay 2014
Region	Upper Hunter Valley NSW	Orengé NSW
Alc.	14.2%	12.6%
pH	3.55	3.51
TA	6.3	5.4
Malic Acid	2.85	
VA	0.26	0.26
GF	0.3g	0.3
		10%New Oak, 90% non oaked