

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション シャルドネ

ヴィンテージ 2010
品種 シャルドネ 100%
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 明るい黄金色。柑橘類の味わいとミネラル感が美しく調和しており、その点でこのワインは際立っています。エレガントな味わいで、ミネラル感がありフレッシュな味わい。樽熟成によるオークの個性も伴っています。

栽培・醸造

葡萄園 エル・センチネラ
土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌
気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。エル・センチネラは、カサブランカ・ヴァレーの中では特に冷涼な地域。

収穫 手摘み／2010年4月
熟成 フレンチオーク樽で8ヶ月

分析値

アルコール度数 13,1 %vol
残糖 4,0 g/l
pH 3,3
総酸度 7.65g/l



Cono Sur