

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 2012  
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／2012年4月18日  
熟成 フレンチオーク樽で8ヶ月

### 分析値

アルコール度数 13,3 %vol  
残糖 6,2 g/l  
pH 3,19  
総酸度 7,17g/l



Cono Sur