

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2012
品種 ピノ・ノワール100%
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 深みがあり、きれいなルビーレッド。革のニュアンスを伴った赤いベリーやプラムの香り。素晴らしいフィネスを備えている。豊かなテクスチャーと凝縮されたフレーバーによってバランスが取られた、際立った甘いフルーツの味わい。長く、柔らかく、心地よい余韻が続きます。赤い肉、鳥肉、熟成したチーズなどと一緒に。

栽培・醸造

葡萄園 エル・センチネラ (85%)
カンポ・リンド (15%)
土壌 粘土と花崗岩を少量含んだ砂質土壌
気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。
収穫 手摘み/2012年3月10日~4月12日
熟成 フレンチオーク樽で12ヶ月、ステンレスタンクで1ヶ月

分析値

アルコール度数 14,4 %vol
残糖 3,05 g/l
pH 3,55
総酸度 6,06g/l



Cono Sur