

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション ソーヴィニヨン・ブラン

ヴィンテージ	2012
品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%
産地	カサブランカ・ヴァレー

コメント 緑色がかった明るい黄色。豊かなミネラル感と柑橘系果実のアロマを感じられ、また、ハーブやグレープフルーツの香りも伴っています。ミネラル感があり、フレッシュでエレガント、豊かな味わいで、余韻は長く続きます。シーフード、鶏肉、スパイシーな料理、ヨーグルト、柑橘系のソース、ドライフルーツ、チーズや野菜と一緒に。

栽培・醸造

葡萄園	エル・センティネラ
土壤	ミネラルを豊富に含む赤粘土土壤
気候	穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。エル・センティネラは、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2日
熟成	ステンレスタンクで4ヶ月

分析値

アルコール度数	13,0 %vol
残糖	4,0 g/l
pH	3,3
総酸度	6,77 g/l



Cono Sur