

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 2013
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が感じられ、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／2013年4月12日
熟成 ステンレスタンクで3ヶ月

分析値

アルコール度数 12,8 %vol
残糖 3,7 g/l
pH 3,36
総酸度 7,08 g/l



Cono Sur