

コノスル オーガニック シャルドネ

ヴィンテージ 2014
 品種 シャルドネ 100%
 産地 サンアントニオ・ヴァレー

コメント 毎日葡萄畑まで自転車で通う農夫たちの精神がこもったワインです。コノスル・オーガニックワインの葡萄が栽培されている畑は、化学薬品を全く使用していないことを証明するBCSエコ認定を受けています。施肥や病害の予防も自然な方法で取り組んでおり、草花やガチョウ、益虫などの導入などで畑を上手く管理しています。香りはグレープフルーツ、ライム、オレンジの花、パイナップル、カスタードアップルを示しています。酸とミネラルが感じられ、まろやかでフレッシュな味わいです。あらゆる魚料理、野菜スープ、クリームソースの料理と良く合います。

栽培・製法

葡萄園 カンポ・リンド (85%)
 サンタ・エリザ (15%)
 土壌 崩積土壌。砂と粘土が完璧な状態で混じり合っている。中程度の肥沃度。
 気候 冷涼な気候。海岸まで15kmと非常に近い。夜は涼しく、朝は霧深い。日中の気温は26℃と穏やか。
 収穫 手摘み／2014年3月28日～4月4日
 熟成 5%を樽で、95%をステンレスタンクで4ヶ月

分析値

アルコール度数 13,4 %vol
 残糖 5,1 g/l
 pH 3,27
 総酸度 6,87 g/l

