

コノスル オーガニック ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2013
 品種 ピノ・ノワール 100%
 産地 コルチャグア・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。魅力的な外観で、深い赤色。甘みのあるワイルドフルーツの香りを中心に、複雑に立ち上るアロマが感じられます。チェリーやベリー系のノートをほのかなトーストのヒントが支えています。独特の個性を持ち、味わい深いピノノワール。柔らかなタンニンと、素晴らしい構成をお楽しみいただけます。

栽培・製法

葡萄園 サンタエリサ (85%)
 カンボ・リンド (15%)
 土壌 痩せた沖積土壌
 気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。
 収穫 手摘み／2013年4月3日~14日
 熟成 80%をフレンチオーク樽で、20%をステンレスタンクで10ヶ月

分析値

アルコール度数 14,0%vol
 残糖 2,3 g/l
 pH 3,49
 総酸度 5,10 g/l

