

## コノスル オシオ ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2008  
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 美しく凝縮感のある、非常にはっきりとしたルビーレッド。複雑で繊細な黒系果実と白い花のアロマに、スミレ、甘いスパイスやチョコレートの香りが調和しています。エレガントかつ力強い味わいで、上質な酸、豊かな舌触りと素晴らしい凝縮感が感じられます。柔らかなタンニン、偉大なストラクチャーがあり、豊かで長い余韻が感じられます。

## 栽培・醸造

葡萄園 エル・トリアングロ (85%) 他  
土壌 粘土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/2008年4月5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 13,9%vol  
残糖 2,32g/l  
pH 3,4  
総酸度 6,64 g/l

