

コノスル オシオ ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2011
 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 はっきりとしたルビーレッド。複雑で繊細な黒系果実や花のアロマに、ブラックチェリーやラズベリー、プラムなどの香りが美しく調和しています。エレガントでリッチ、凝縮感のある味わい。柔らかく豊かなタンニンがあり、スムーズで長い余韻が続きます。赤身の肉、マグロ、鶏肉や熟成したチーズと一緒に。

栽培・醸造

葡萄園 エル・トリアングロ (85%)
 カンポ・リンド (15%)
 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/2011年3月18日~4月10日
 熟成 フレンチオーク樽で14ヶ月、ステンレスタンクで1ヶ月

分析値

アルコール度数 14,0 %vol
 残糖 2,0 g/l
 pH 3,54
 総酸度 6,63 g/l

