

コノスル レゼルバ・エスペシャル ゲヴェルツトラミネール

ヴィンテージ 2013
品種 ゲヴェルツトラミネール 100%
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント カサブランカ・ヴァレーの特徴的なゲヴェルツトラミネール。冷涼地域との相性が良い品種です。複雑で力強く、華やかなワインで、エレガントかつフルーティな香り、しっかりとした花のアロマが感じられます。味わいは洗練され、滑らか。ライチや桃の香りから、優しいミネラル感を伴う余韻に続きます。

栽培・製法

葡萄園 エル・マルコ (35%)
ロス・ボルドス (20%)
ロ・オバレ (45%)
土壌 砂利混じりの水はけの良い粘土質土壌。
気候 穏やかな気候で、夜は涼しく朝は霧深い。
収穫 手摘み／2013年4月15日～29日
熟成 ステンレススチールタンクで6ヶ月

分析値

アルコール度数 13.6 %vol
残糖 7.1 g/l
pH 3.19
総酸度 7.09 g/l

