

reserva especial

コノスル レゼルバ・エスペシャル リースリング

ヴィンテージ 2014
品種 リースリング 100%
産地 ビオピオ・ヴァレー

コメント ほんのかに緑がかった黄金色。エレガントで若々しい、フレッシュなリースリング。ミネラルと豊富な酸が特徴です。グレープフルーツ、マルメロやレモンのようなシトラス系のノートがあり、アブリコットや桃、ジャスミンのアロマがそれを支えています。印象に残る味わいで、柔らかな果実香と、複雑なミネラル感のバランスが良くとれています。濃縮されバランスの取れた、エレガントでクリーミーな味わいです。柔らかいハーブチーズ、東洋料理全般と良く合います。

栽培・製法

葡萄園 キトラルマン・サン・ペドロ (72%)
エル・アラヤン (28%)
土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。
気候 冷涼な気候。春と夏は雨が多い。年間雨量は
1,100 mmで、降雨は主に冬期。
収穫 手摘み／2014年4月10日～14日
熟成 ステンレスタンクで3ヶ月

分析値

アルコール度数 13,8 %vol
残糖 7,1 g/l
pH 3,10
総酸度 7,32 g/l



Cono Sur