

reserva especial

## コノスル レゼルバ・エスペシャル ソーヴィニヨン・ブラン

ヴィンテージ 2014  
品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%  
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 輝きのあるグリーンイエローの色合いのソーヴィニヨンブランは、ライチ、シトラス、青草、グレープフルーツに唐辛子のニュアンスがある香りを持っています。ミネラル感があり、フレッシュでジューシーな味わいが口の中に広がります。食前酒として、もしくはサラダやシーフード、甘めのコーンクリームスープや冷製キュウリのスープとも良く合います。

### 栽培・製法

葡萄園 ロス・ボルドス・エステート (77%)  
エル・センティネラ (23%)  
土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。  
気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。エル・センティネラは、カサブランカ・ヴァレーの中では特に冷涼な地域(カサブランカ・ヴァレー内の他の地域よりも3°C低い)。  
収穫 手摘み/2014年3月28日  
熟成 ステンレスタンクで4ヶ月

### 分析値

アルコール度数 12,7 %vol  
残糖 2,7 g/l  
pH 3,30  
総酸度 6,73 g/l



Cono Sur