

コノスル シングルヴィンヤード シャルドネ

ヴィンテージ 2012
 品種 シャルドネ 100%
 産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 生き生きとした輝きのある、黄金色を帯びた黄色。グレープフルーツのような柑橘系果実のしっかりした香りが、パイナップルを思わせるトロピカルな香りと調和し、余韻に微かにトーストしたオークが感じられます。味わいはフレッシュでクリーミー、バランスのとれたミネラルが感じられます。魚介、白身の魚、パスタなどと良く合います。

栽培・製法

葡萄園 カサブランカ・ヴァレーのエル・センチネラ葡萄園の第5区画、「ケブダラ・アルタ（小川の上流という意味）」区画。赤い粘土質土壌と海からの影響を受ける区画で、太平洋から7kmという場所にあります。寒流であるフンボルト海流が海水の温度を下げる、チリの栽培地域の中でも最も冷涼な地域のひとつです。海風が吹き、毎朝霧が立ち込めるため、葡萄がゆっくりと熟し、滑らかで香り豊かなワインが出来上がります。

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・センチネラは、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／2012年4月7日
 熟成 25%をフレンチオーク樽、75%をステンレスタンクで6ヶ月

分析値

アルコール度数 13,4 %vol
 残糖 6,2 g/l
 pH 3,32
 総酸度 6,90 g/l

