

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 2013
 品種 シャルドネ 100%
 産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 輝きがあり、黄金色を帯びた緑がかった黄色。柑橘系果実のしっかりと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の香りが感じられる。凝縮感がありフレッシュでスムーズな口当たり。ミネラル感のある余韻が長く続きます。魚介、白身の肉、サラダやナッツと良く合います。

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／2013年4月16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 13,5 %vol
 残糖 5,0 g/l
 pH 3,35
 総酸度 7,03 g/l

