

## 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	2014
品種	シャルドネ 100%
産地	カサブランカ・ヴァレー
コメント	透き通った輝きのある、ほんのり緑がかった黄金色で、グレープフルーツ、ライム、白桃、白い花とパイナップルの香りを示しています。ふくよかで塩気を感じられるフレッシュな味わいです。シーフード、鶏肉のクリームソースと良く合います。

### 栽培・製法

葡萄園	カサブランカ・ヴァレーのエル・センティネラ葡萄園の第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4月10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	4,4 g/l
pH	3,58
総酸度	6,86 g/l

