

## コノスル シングルヴィンヤード ピノ・ノワール

ヴィンテージ	2011
品種	ピノ・ノワール 100%
産地	サン・アントニオ・ヴァレー
コメント	色調は深みのあるルビー・レッドと紫色。透明感、輝きがあります。赤系果実のアロマに、コーヒーとカカオのヒントがあります。味わいはフルーティでふくよか。絹のように滑らかで柔らかいタンニンが感じられます。赤身の肉や、鴨、熟成したチーズなどと一緒に。

### 栽培・製法

**葡萄園** 好条件がそろった海沿いの立地、カンポ・リンド農園の第21区画、ヴィエント・マル区画（海風という意味）。カンポ・リンド農園はサンアントニオ・ヴァレーの中で最も高い場所に位置しています。直接海風が当たる冷涼な地域で、非常にゆっくりと葡萄が熟していきます。加えて、粘土質土壌、強い太陽光、晴れ渡る収穫期といった好条件。この区画の葡萄は鮮やかに色づき、力強く豊かな香りと印象的な凝縮感を生みます。

**土壌** 崩積土壌。砂と粘土が完璧な状態で混じり合っている。中程度の肥沃度。

**気候** 冷涼な気候。海岸まで15kmと非常に近い。夜は涼しく、朝は霧深い。日中の気温は26℃と穏やか。

**収穫** 手摘み／2011年3月28日～30日

**熟成** フレンチオーク樽で11ヶ月

### 分析値

アルコール度数	13.9 %vol
残糖	2.4 g/l
pH	3.67
総酸度	6.05 g/l

