

コノスル シングルヴィンヤード リースリング

ヴィンテージ 2012
 品種 リースリング 100%
 産地 ビオピオ・ヴァレー

コメント 外観は輝きのある緑色がかった黄色。柑橘系果実やマルメロのエレガントな香りがあり、白い花の香りも感じられます。味わいは若草のようなニュアンスがあり、柔らかくフルーティー。ミネラル感豊富で複雑、バランスが良く豊潤な味わい。アペリティフに最適。また、魚介類や白身の肉、チーズなどと良く合います。

栽培・製法

葡萄園 ビオピオ・ヴァレーのキトラルマン農園の第23区画、「ルロス・デル・アルト（高い位置の畑という意味）」区画。チリの南端にあり、冷涼な気候の区画で、灌漑が不要な土地です。また、ビオピオ・ヴァレー最古の葡萄の樹が植わっています。葡萄の成熟期は一定して気温が低く、赤粘土質土壌であるため、フレッシュで印象的なミネラル感を持つリースリングに仕上がります。

土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌。
 気候 冷涼な気候。春と夏は雨が多い。年間雨量は1,100 mmで、降雨は主に冬期。

収穫 手摘み／2012年4月13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 13,6 %vol
 残糖 6,8 g/l
 pH 3,08
 総酸度 7,46 g/l

