

## 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	2013
品種	リースリング 100%
産地	ビオビオ・ヴァレー
コメント	白い花、白桃、パイナップルやグレープフルーツの香りがあり、これらがペトロール香と美しく調和しています。酸とミネラルのバランスが取れたエレガントで素晴らしい味わい。サラダや、東洋料理、エダムチーズ、ゴーダチーズのようなマイルドなチーズとも良く合います。

### 栽培・製法

**葡萄園** ビオビオ・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、ビオビオ・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／2013年4月20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	13,7 %vol
残糖	7,5 g/l
pH	3,05
総酸度	7,37 g/l

