

コノスル ヴァラエタル
ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2014
 品種 ピノ・ノワール100%
 産地 ビオビオ・ヴァレー

コメント 美しくエレガントな色合いのロゼ。チェリー、ストロベリー、ラズベリーなど、フレッシュな果実のアロマが感じられます。フレッシュでジューシー、滲刺とした酸味があり、バランスのとれた味わいです。アペリティフとして、またはフルーツやケーキなどのデザートと一緒に楽しみください。

栽培・製法

土壌 ミネラル分豊富な赤い粘土質土壌。
 気候 緯度が高いため冷涼な気候。気温が29℃を超えることは稀。

収穫 手摘み／2014年4月3日～4月8日
 熟成 ステンレススチールタンクで4ヶ月

分析値

アルコール度数 12.9%vol
 残糖 8.1 g/l
 pH 3.21
 総酸度 6.7 g/l

