

コノスル ヴァラエタル
ソーヴィニヨン・ブラン

ヴィンテージ 2014
 品種 ソーヴィニヨン・ブラン100%
 産地 ヴアレ・セントラル

コメント 明るくてクリーンな、緑色がかった黄色。はっきりとした香り立ちで、甘露、白い花、パイナップルなどのアロマが柑橘類のフレッシュな香りときれいに調和しています。フレッシュで、バランスが良く凝縮された果実味があり、余韻は長く続きます。野菜料理や新鮮なチーズ、魚介や鶏肉料理と良く合います。

栽培・製法

土壌 砂利の多い、痩せた沖積土壌。
 気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。
 収穫 手摘み／2014年3月7日～4月5日
 熟成 ステンレススチールタンクで3～12ヶ月

分析値

アルコール度数 12.6 %vol
 残糖 2.9 g/l
 pH 3.27
 総酸度 6.57 g/l

