

コノスル ヴァラエタル
ヴィオニエ

ヴィンテージ 2013
 品種 ヴィオニエ100%
 産地 コルチャグア・ヴァレー

コメント 輝きのある黄金色。オレンジの花、カスタード・アップル、アプリコットなどのアロマがあります。ボリューム感のある口当たりで、桃などの果実の凝縮した味わいが感じられます。白身の肉、パスタ、サラダ、中華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／2013年4月20日～28日
 熟成 5%を樽で、95%をステンレススチールタンクで8ヶ月熟成

分析値

アルコール度数 13.7 %vol
 残糖 7.2 g/l
 pH 3.22
 総酸度 6.18 g/l

