

20 barrels

## コノスル 20バレル リミテッド・エディション シャルドネ

ヴィンテージ 2014  
品種 シャルドネ 100%  
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 緑色がかった黄色で、グレープフルーツやライムのアロマ、白い花の香りがあり、トーストやアーモンドの香りと美しく調和しています。味わいは凝縮感があり、しっかりとした酸味と塩味が感じられます。バランス良く厚みのある味わいで、魚介類や白身の肉料理、ホワイトソースを使った料理、グリーンサラダ、ナッツやチーズなどと良く合います。

### 栽培・醸造

葡萄園 エル・センチネラ  
土壌 ミネラルを豊富に含む赤粘土土壌  
気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。エル・センチネラは、カサブランカ・ヴァレーの中では特に冷涼な地域。  
収穫 手摘み／2014年4月15日  
熟成 90%はフレンチオークの新樽で8ヶ月、10%はコンクリート製のエッグタンクで8ヶ月  
瓶詰め 2014年12月

### 分析値

アルコール度数 13,6 %vol  
残糖 5,5 g/l  
pH 3,19  
総酸 7,31g/l



Cono Sur