

20 barrels

## コノスル 20バレル リミテッド・エディション ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2015  
品種 ピノ・ノワール100%  
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 輝きのある、いきいきとしたルビーレッド。香りはサワーチェリー、ラズベリー、プラム、かすかにトースト香も感じられる。味わいは新鮮でジューシー、酸味は果実味と完璧にバランスが取れている。タンニンは滑らかで官能的。赤身の肉、チーズ、パスタなどと一緒に。

### 栽培・醸造

葡萄園 エル・トリアングロ (85%)  
カンポ・リンド (15%)  
土壌 赤い粘土と花崗岩を含む土壌  
気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。  
収穫 手摘み／2015年3月10日～4月4日  
熟成 80%をフレンチオーク樽で12ヶ月、20%をフレンチオークの大樽で12ヶ月  
瓶詰め 2016年6月

### 分析値

アルコール度数 13,69 %vol  
残糖 2,2 g/l  
pH 3,28  
総酸 6,76g/l



Cono Sur