

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 | 2016  |
| 品種     | ピノ・ノワール100%   |
| 産地     | カサブランカ・ヴァレー85%、サンアントニオ・ヴァレー15%  |
| 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%)<br>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/2016年3月15日~4月2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    | 2017年5月   |

### 分析値

|         |           |
|---------|-----------|
| アルコール度数 | 13,9 %vol |
| 残糖      | 2,12 g/l  |
| pH      | 3,27      |
| 総酸      | 6,35g/l   |



Cono Sur