

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション ソーヴィニヨン・ブラン

ヴィンテージ 2018
品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%
産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 明るく若々しい、緑色がかった黄色。非常にアロマティックなソーヴィニヨン・ブラン。グレープフルーツ、ライム、塩のミネラル、イエローペッパーやハーブの香りがはっきりと感じられます。複雑性と凝縮感があり、新鮮でミネラリーな味わい。シーフード、鶏肉、スパイス、ヨーグルトや柑橘系のソース、ナッツや野菜と良く合います。

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／2018年4月2日
熟成 ステンレスタンクで3ヶ月
瓶詰め 2018年7月

分析値

アルコール度数 12,1 %vol
残糖 3,5 g/l
pH 3,21
総酸 6.17 g/l



Cono Sur