

## コノスル オーガニック ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2014  
 品種 ピノ・ノワール 100%  
 産地 コルチャグア・ヴァレー

コメント 有機栽培葡萄を使用して造られた、明るく生き生きとした色合いのピノ・ノワール。とてもアロマティックで、チェリー、ラズベリーなどの香りと、木のニュアンスが上手く調和しています。中程度の凝縮感で、丸みを帯びた口当たり。ジューシーで余韻が長く続きます。魚介や家禽、鴨、野鳥、熟成したチーズなどと一緒に。

### 栽培・製法

葡萄園 サンタエリサ (85%)  
 カンボ・リンド (15%)  
 土壌 痩せた沖積土壌  
 気候 穏やかな気候で夜は涼しく、朝は霧深い。  
 収穫 手摘み/2014年4月7日~20日  
 熟成 80%をフレンチオーク樽で、20%をステンレスタンクで10ヶ月

### 分析値

アルコール度数 14,1 %vol  
 残糖 2,4 g/l  
 pH 3,49  
 総酸度 5,58 g/l

