

コノスル オーガニック ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2016
 品種 ピノ・ノワール 100%
 産地 チリ

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/カンポ・リンド
 土壌 サンタ・エリサ葡萄園は、痩せた沖積土壌で小石が多く見られる。カンポ・リンド葡萄園は、赤い粘土と花崗岩。
 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24日~4月12日
 熟成 80%をフレンチオーク樽で9ヶ月、20%をステンレススチールタンクで10ヶ月
 瓶詰め 2016年10月

分析値

アルコール度数 14,1 %vol
 残糖 2,1 g/l
 pH 3,36
 総酸度 6,16 g/l

