

コノスル オシオ 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 深いルビーレッド。凝縮した偉大なアロマがあり、赤い果実やベリー、スパイスやタバコの香りが感じられます。洗練された凝縮感と酸味を伴った、滑らかで優雅な味わいです。赤身の肉、鴨、マグロ、熟成したチーズと一緒に。

栽培・醸造

葡萄園 エル・トリアングロ (85%)
 サン・ファン・デ・ウイカ (15%)
 土壌 粘土質土壌と花崗岩質土壌
 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18日～4月3日
 熟成 フレンチオーク樽で14ヶ月、ステンレスタンク
 で2ヶ月
 瓶詰め 2016年7月

分析値

アルコール度数 13,9 %vol
 残糖 1,6 g/l
 pH 3,33
 総酸 6,70 g/l

