

コノスル レゼルバ・エスペシャル シャルドネ

ヴィンテージ 2016
 品種 シャルドネ 100%
 産地 カサブランカ・ヴァレー

コメント 輝きがありクリーン、若々しく緑色がかった黄色。はっきりとしたアロマがあり、オレンジの花、柑橘類、パイナップルなどの香り。凝縮感がありフレッシュ、官能的で、バランスの良い酸があり、長い余韻が楽しめます。シーフード、白身の肉、チーズ、パスタ、ナッツ、サラダ、スパイスなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 エル・センティネラ (30%)
 エル・マルコ・エステート (70%)
 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・センティネラは、カサブランカ・ヴァレーの中では特に冷涼な地域(カサブランカ・ヴァレー内の他の地域よりも3°C低い)。
 収穫 手摘み/2016年3月20日~4月5日
 熟成 15% をフレンチオーク樽で、85%をステンレスタンクで5ヶ月
 瓶詰め 2016年8月

分析値

アルコール度数 13,1 %vol
 残糖 4,0 g/l
 pH 3,3
 総酸度 7,0 g/l



