

コノスル レゼルバ・エスペシャル ピノ・ノワール

ヴィンテージ 2016
品種 ピノ・ノワール100%
産地 サンアントニオ・ヴァレー

コメント 輝きのある、美しい鮮やかなルビー・レッド。サワーチェリー、ラズベリー、ブラックベリーなどの果実のアロマがはっきりと感じられます。程よい凝縮感があり丸みを帯びた口当たり。滑らかでバランスが良く、長い余韻が楽しめます。魚介、家禽、鴨や野鳥、熟成したチーズなどと一緒に。

栽培・製法

葡萄園 サン・アントニオ・エステート (91%)
カサブランカ・エステート (9%)
土壌 一部は花崗岩を含む土壌、その他は砂と粘土が混合した土壌
気候 海に近く、冷涼な気候。夜は寒く、朝は霧深い。日中の気温は穏やか (26℃)。
収穫 手摘み / 2016年3月23日~4月18日
熟成 樽で11ヶ月
瓶詰め 2017年6月より

分析値

アルコール度数 14,0 %vol
残糖 2,5 g/l
pH 3,33
総酸 6,47 g/l



