

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 2017
 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 / 2017年3月18日~25日
 熟成 80%は樽で11ヶ月、20%はステンレススチールタンクで11ヶ月
 瓶詰め 2018年6月より

分析値

アルコール度数 14,3 %vol
 残糖 2,7 g/l
 pH 3,51
 総酸 4,94 g/l

