

## コノスル レゼルバ・エスペシャル リースリング

ヴィンテージ	2016
品種	リースリング 100%
産地	ビオビオ・ヴァレー
コメント	輝きがありクリーンな、緑色がかった黄色。白い花、白桃、オレンジの花やグレープフルーツなどの香り。果実味豊かでシルキーな口当たり。甘みと酸のバランスが優れている。食前酒として、またはシーフード、白身の肉、チーズやデザートと一緒に。

### 栽培・製法

葡萄園	キトラルマン・サン・ペドロ (60%) エル・アラヤン (40%)
土壌	山側の葡萄畑は、崩積土壌と小石からなる土壌。沿岸部と南部にある葡萄畑は、赤い粘土質と花崗岩。
気候	ビオビオは緯度が高く冷涼。穏やかな気候だが、海に近いエリアでは夜間は涼しく、朝は霧が深い。
収穫	手摘み／2016年4月4日～8日
熟成	ステンレスタンクで4～12ヶ月

### 分析値

アルコール度数	11,6 %vol
残糖	7,4 g/l
pH	3,13
総酸度	7,04 g/l

